GIORNALE DEL FRIULI

Messaggero Veneto

QUOTIDIANO D'INFORMAZIONE VENERDÌ 22 MARZO 2024

€1,50 ANNO 79 - N° 70 | DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE 33100 UDINE, VIALE PALMANOVA, 290 | TEL. (Centralino) 0432/5271 | www.messaggeroveneto.it | POSTE ITALIANE SPA - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D.L. 353/2003 CONVERTITO IN LEGGE 27/02/2004 N. 46 ART. 1 C. 1 DCB UDINE

Salvini: no a un bis di von der Leyen mi piacerebbe candidare Vannacci

/ PAG. 6

Il G7 dell'istruzione si farà in regione Valditara: avete una scuola inclusiva

BALLICO / PAG. 8

PIÙ PERSONALE AGLI SPORTELLI E AMPLIAMENTO DEGLI ORARI PER ABBATTERE I TEMPI DI ATTESA

Passaporti, iter più rapido

La Polizia di Udine adotta l'agenda di priorità per il rilascio immediato in caso di necessità

Più posti disponibili per il rilascio dei passaporti e un'agenda prioritaria che consente il rilascio immediato in casi di necessità. Queste le novità che la polizia di Udine, accogliendo le istanze della comunità, mette in campo per alleviare i disagi legati ai lunghi tempi di attesa necessari per ottenere il documento. Come previsto dal Ministero dell'Interno, sono state avviate iniziative per ridurre criticità e tempi di attesa. Si è provveduto anche ad aumentare il personale.

ROSSO / PAG. 4

A UDINE E PORDENONE

L'intelligenza artificiale nelle imprese è già una realtà

Telecamere che scovano i difetti di lavorazione e assistenti virtuali. L'intelligenza artificiale è una realtà.

PELLIZZARI E ANESE / PAGINE 2 E 3

LE RSU DI PORCIA E SUSEGANA NON FIRMANO L'ACCORDO SUGLI ESUBERI ELECTROLUX

DAL MAS / PAG. 18

DOPO GLI EPISODI DI VIOLENZA

Da aprile i vigilanti di pattuglia sui bus

Scatta il piano per la sicurezza sui mezzi pubblici di Udine.

DELLE CASE / PAG. 24

REGIONE

ELEZIONI COMUNALI

Terzo mandato e quorum Via libera alla riforma

La riforma del voto nei Comuni è legge. Ieri il Consiglio regionale ha approvato a maggioranza il ddl 15 "Disposizioni urgenti per lo svolgimento nell'anno 2024 delle consultazioni elettorali e disposizioni in materia di elezioni comunali e regionali". Un provvedimento che contiene alcune novità rilevanti per il sistema elettorale, in particolare il via libera al terzo mandato per i sindaci dei Comuni tra 5 mila e 15 mila abitanti.

COLONI / PAG. 10

IL CASO

LUOGHI DI PREGHIERA

Il Consiglio di Stato accoglie l'appello degli islamici di Monfalcone

A Monfalcone si dovranno ricercare siti alternativi «accessibili e dignitosi» per i riti legati al Ramadan.

CARPINELLI / PAG. 17

L'ANALISI

GIANPIERO DALLA ZUANNA

QUATTRO STRADE POSSIBILI PER L'INTEGRAZIONE

Il Consiglio di Stato sul caso Monfalcone ha applicato in spirito e lettera l'articolo 19 della Costituzione. / PAG. 17

SCONTO DELL'80% PER TUTTI I PARTECIPANTI. IL SINDACO: UDINE RIFERIMENTO ENOGASTRONOMICO NAZIONALE

I 30 anni di Friuli Doc: «Sarà un'edizione storica»

L'appuntamento è dal 12 a 15 settembre nelle strade e nelle piazze di Udine

RIGO / PAGINE 22 E 23

IN SEGUITO AL FALLIMENTO

Due offerte per rilevare gli otto locali di Dall'Ava

Ci sono due offerte per l'affitto del ramo d'azienda degli otto locali della Prosciutterie srl, dichiarata fallita lo scorso 7 marzo dal tribunale di Udine.

SEU / PAG. 26

CALCIO GIOVANILE

Razzismo e rissa tra juniores Dieci giornate di squalifica

Maxi-squalifica per un calciatore della juniores regionale.

BERTOLOTTO / PAG. 49

CULTURA

Il fascino di Marte Geografie punta sul pianeta rosso

Non serve essere astronomi né astronauti per riconoscere che, tra i pianeti del sistema solare, Marte ha sempre esercitato un certo fascino: anche perché lo si conosce ancora poco. Nel suo caso rimane quel lato oscuro che i Pink Floyd nel 1973 attribuivano alla Luna.

PESSOTTO / PAG. 40

Penna in trincea Quando l'inviato è in prima linea

Si conclude domani sera a Pordenone il Festival Dedica, il cui protagonista è lo scrittore e giornalista spagnolo, dall'avventuroso passato di reporter di guerra, Arturo Pérez-Reverte. Penultimo appuntamento questa sera alle 20.45.

BRANDOLIN / PAG. 41

Lavoro e scienza in Friuli Venezia Giulia

ANNA MARESCHI DANIELI

Molti vantaggi

«L'impatto sviluppato dall'intelligenza artificiale sull'industria manifatturiera è destinato a crescere in misura esponenziale nel prossimo futuro. Sebbene ci siano ancora sfide da superare, come l'integrazione senza errori della tecnologia Ai nei sistemi esistenti, la necessità di competenze specializzate e l'autoapprendimento non discriminatorio – spiega la vice presidente di Confindustria Udine, Anna Mareschi Danieli –, i potenziali vantaggi sono significativi e guideranno l'adozione massiva nei prossimi anni».

Confapi Friuli Venezia Giulia

Quanto conosce l'Intelligenza artificiale?

31,7%	Mi sento molto impreparato
54%	Ne ho sentito parlare e ho una conoscenza di base
9,5%	Ritengo di avere una buona conoscenza
4,8%	Mi sento abbastanza esperto in materia

L'Intelligenza artificiale può favorire pratiche sostenibili, sfide ambientali e sociali?

70,5%	Sì
29,5%	No

Nella sua Impresa, l'Intelligenza artificiale viene già utilizzata?

82,5%	Sì
17,5%	No

Considera l'Intelligenza artificiale un'opportunità o una minaccia per la sua Impresa?

55,6%	Un'opportunità
3,1%	Una minaccia
41,3%	Non so. È troppo presto per prendere una posizione

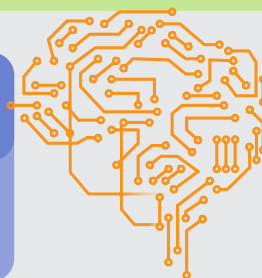
Si sta facendo abbastanza per aiutare gli Imprenditori a comprendere le potenzialità dell'Intelligenza artificiale?

9,5%	Sì
60,3%	No, desidererei ricevere più informative o poter frequentare seminari formativi
30,2%	Abbastanza: ricevo diversi aggiornamenti o stimoli sul tema, ma vorrei poter accedere a contributi per poter studiare o applicare meglio la materia

Prevede di effettuare investimenti nell'Intelligenza artificiale?

17,7%	Sicuramente sì, entro 2 anni
48,4%	Forse, nei prossimi 5 anni
33,9%	No

Le interessa approfondire l'interconnessione tra innovazione e sostenibilità?

80,6%	Sì
19,4%	No

Organizzazioni al mondo

Utilizza già l'Intelligenza artificiale

Esplora la possibilità di integrare l'IA all'interno della propria organizzazione

I mercati che stanno accelerando su questo tema

Cina

India

Emirati Arabi

Regno Unito

Australia

Canada

Fonte: (Fonte Global AI Adoption Index 2023 di Ibm)

Intelligenza artificiale

Dopo i controlli qualità, in fabbrica sarà usata per creare l'assistente virtuale

Giacomina Pellizzari / UDINE

Dalla telecamera addestrata a individuare i difetti dei pannelli in produzione, all'assistente virtuale di impianto in grado di parlare con l'operatore. Anche nelle imprese del Friuli Venezia Giulia il passaggio è rapido dall'impiego della machine learning all'utilizzo della più innovativa intelligenza artificiale generativa. E se Confindustria Udine ha sviluppato un progetto da 15 milioni di euro, finanziato dal ministero delle Imprese e del made in Italy (Mise) e dalla Regione, per introdurre l'intelligenza artificiale in diverse aziende del manifatturiero, Confapi Fvg ha introdotto tra gli obiettivi elencati nello Statuto «lo sviluppo dell'intelligenza artificiale». L'ha fatto perché l'80,6 per cento delle aziende associate vuole approfondire le conoscenze sull'uso di ChatGpt o strumenti analoghi.

LA FOTOGRAFIA

La velocità con cui avvengono i cambiamenti costringe le aziende ad adeguarsi per non rimanere indietro. Nel momento in cui, a vari livelli, si punta alla regolamentazione dell'impiego dell'intelligenza artificiale, dal mondo imprenditoriale arriva la conferma: «La usiamo da almeno una decina d'anni». Ora si tratta di fare il passo ulteriore e di affinare gli utilizzi dell'Ia generativa. Quella che – tanto per fare un esempio – caratterizza ChatGpt. La fotografia scattata da Confapi conferma che anche le piccole medie imprese sono pronte a entrare nel futuro: il 54 per cento conosce l'Ia e la ritiene un'opportunità, per il 70,5 per cento è un valido strumento per affrontare sfide ambientali e sociali. Il 17,5 per cento delle imprese l'ha già introdotta nei propri stabilimenti e una buona metà la usa per sviluppare politiche di marketing. Altrettanti assicurano di volerlo fare nei prossimi due anni anche se il 60,3 per cento non trova sufficienti informazioni sul territorio e per questo motivo l'80,6 per cento degli interpellati vuole approfondire il tema. «Il fatto che l'assemblea dei soci di Confapi Fvg abbia modificato lo Statuto per integrare gli obiettivi con lo sviluppo dell'intelligenza artificiale – spiega il presidente Massimo Paniccia –, evidenzia la sensibilità che le piccole e medie industrie hanno sul tema e l'impegno che l'associazione si è assunta in questo senso». Confapi – sono sempre le parole di Paniccia – «ha progettato una serie di iniziative per accompagnare, gradualmente, le imprese alla conoscenza e all'approccio pratico dell'Ia». Riscontri positivi sono arrivati dalle imprese della logistica e trasporti, della meccanica e impiantistica, del legno-arredo, della gomma e della plastica, architettura e design, formazione e servizi.

LE DOMANDE
SULLA TRASFORMAZIONE EPOCALE

Confindustria Udine innova con il progetto da 15 milioni di euro finanziato dallo Stato

L'80,6% degli iscritti a Confapi Fvg pronti ad approfondire le conoscenze

CONFINDUSTRIA

Altrettanto vigore nei confronti dell'utilizzo dell'Ia giunge anche dalle imprese associate a Confindustria Udine, tant'è che la vice presidente, Anna Mareschi Danieli, parla di «trasformazione epocale» e avverte: «Chi è pronto a cavalcarla godrà i benefici di un mercato che è pronto ad accoglierla». Al momento, l'intelligenza artificiale «aiuta i robot a diventare sempre più autonomi, a farli collaborare con gli umani, ad anticipare anomalie o deviazioni dal processo di fabbricazione e a suggerire in anticipo i correttivi» continua la vice presidente di Confindustria Udine, soffermandosi sulle ricadute come sinonimo di sostenibilità ambientale e sicurezza nei luoghi di lavoro. Anche il consigliere dell'associazione, ceo & presidente di beanTech, Fabiano Benedetti, ritiene che la sfida sia il passaggio dall'intelligenza artificiale, intesa come machine learning o parte delle reti neurali, all'intelligenza artificiale generativa. Quella che «viene usata per dialogare con un operatore quando ha bisogno di sapere come si fa la manutenzione di una macchina». Questo vuole essere solo un esempio della trasformazione in atto nel sistema industriale con l'impiego di personale sempre più specializzato e formato. «Cambia il modo di pensare – chiarisce Benedetti –, bisogna chiedersi se nell'Ia generativa si possono trovare le soluzioni ai problemi». Con l'impiego dell'intelligenza artificiale cambieranno anche i profili degli operatori: «Verranno meno le funzioni più basse, ma questo non lo vedo come un aspetto negativo» spiega il vice presidente di Confindustria Udine con delega all'Innovazione, Dino Feragotto, imprenditore del design, secondo il quale è fuori discussione che il cambiamento richiede l'impiego di lavoratori più specializzati. «L'accelerazione che stiamo vivendo nell'impiego delle nuove tecnologie e anche dell'Ia, ci costringe alla formazione continua, io stesso – confessa Feragotto – dedico due ore al giorno allo studio dell'Ia per comprendere le potenzialità e i rischi a cui possiamo andare incontro». Come tutte le innovazioni, prosegue il vice presidente di Confindustria Udine, «bisogna individuare gli obiettivi, la mia azienda in Slovenia è tra le più digitalizzate, stiamo impiegando l'Ia generativa nelle applicazioni di marketing. Per usarla invece nei processi produttivi dobbiamo creare le basi dati per istruire l'algoritmo. Ci vorrà ancora un po' di tempo». Altrettanta attenzione all'intelligenza artificiale viene riposta dal Ditedi, il distretto delle tecnologie industriali, dove il direttore Francesco Contin, resta convinto che «se usata correttamente permette di migliorare il lavoro, la qualità della vita e di aumentare la produttività. Le preoccupazioni sono esagerate». —

Anche a Pordenone è già utilizzata dal 60% delle imprese

L'indagine di Confindustria Alto Adriatico e Lef su 200 aziende associate
Gli industriali: «Le macchine affiancheranno il lavoro dell'uomo»

Edoardo Anese

L'intelligenza artificiale si sostituirà al lavoro dell'uomo o lo affiancherà nella gestione dei processi aziendali? In un mondo in cui il cosiddetto machine learning si sta facendo strada nel tradizionale modo di fare impresa, la preoccupazione che le macchine possano prendere il posto dell'uomo e i dubbi in merito alla direzione in cui andranno le aziende sono all'ordine del giorno. Anche nel Nord-est e, quindi, nel Pordenonese sempre più attività economiche stanno abbracciando l'Ia. Sono ancora molti i nodi da sciogliere e immaginare il futuro nei prossimi dieci anni è molto complesso. Per le realtà locali, tuttavia, l'intelligenza artificiale è vista come un supporto al lavoro dell'uomo, affinché possa dedicarsi alle attività che generano alto valore aggiunto e, quindi, allo sviluppo e alla crescita dell'azienda stessa.

Per delineare il panorama locale Confindustria Alto Adriatico e Lef - l'azienda digitale modello che da anni accompagna le imprese italiane nella fase di transizione e crescita - hanno realizzato un sondaggio, intervistando 200 aziende associate, per esplorare il ruolo e la percezione che le imprese hanno in merito all'intelligenza artificiale. Come emerso dai dati raccolti, solo il 60% dei profili sondati ricorre già all'utilizzo dell'Ia.

Più di cento imprese intervistate ritengono che giocherà un ruolo chiave nel proprio settore, tuttavia, anche se si tratta di una percentuale di casi molto ristretta, c'è chi si dimostra ancora scettico nell'immaginare un futuro in cui uomo e macchine dovranno coesistere.

Il 14% delle imprese, al contrario, prevede una vera e propria rivoluzione dei propri modelli di business.

Stando ai dati raccolti, il 70% degli intervistati dichiara di voler investire nel machine learnig nel prossimo quinquennio. La consapevolezza all'investimento è guidata dalla convinzione che l'Ia rappresenti un elemento di profondo cambiamento in ciascun settore. La metà delle imprese, infatti, ripone fiducia nelle possibilità di accrescere il proprio business.

Solo l'1%, invece, qualifica come trascurabili gli effetti dell'intelligenza artificiale nella propria organizzazione di lavoro.

Nei prossimi 5 anni il 14% delle realtà verso altri modelli di business

Il direttore Olivotto: «Accompagniamo le realtà locali al cambiamento»

Ieri mattina, durante il tradizionale appuntamento trimestrale con il "Lef operation talks", durante il quale sono stati presentati i risultati del sondaggio, è stata portata la testimonianza di alcune imprese che hanno già sposato l'intelligenza artificiale. Tra gli intervenuti Simone Caraffini, Ceo di Si Collection, e Gabriel Fanelli, Ceo di Ceccarelli Group. Entrambi hanno sottolineato le potenzialità che derivano dall'Ia, ribadendo che è impensabile che possa sostituirsi al lavori dei propri collaboratori.

«Uno studio particolarmente approfondito – spiega il presidente di Confindustria e Lef, Michelangelo Agrusti –, finalizzato ad analizzare in dettaglio il pensiero di imprenditori e manager per comprendere, dati alla mano, se l'Ia è già utilizzata o meno e quanto le aziende siano realmente disposte a investire nel prossimo quinquennio».

Secondo Marco Olivotto, direttore generale di Lef, l'ottimismo delle aziende verso l'Intelligenza artificiale, riflette una visione condivisa sul fatto che rappresenta un motore di innovazione e crescita.

«Noi - rileva - da sempre siamo acceleratori delle trasformazioni delle imprese e, anche questa volta, siamo in prima linea per fornire alle imprese italiane tutti gli strumenti per intraprendere con successo questi nuovi percorsi di investimento, che diventeranno sempre più frequenti». —

MICHELANGELO AGRUSTI

Analisi necessaria

«Con questo studio vogliamo analizzare il pensiero di imprenditori e manager per comprendere, dati alla mano, se l'intelligenza artificiale è già utilizzata o meno e quanto le aziende siano realmente disposte a investire nel prossimo quinquennio». L'ha affermato, ieri, il presidente di Confindustria Alto Adriatico e Lef, Michelangelo Agrusti, non senza citare il 74 per cento degli intervistati che ritiene di possedere una buona conoscenza sull'Ia, solo il 4 e il 22 per cento si sono detti, rispettivamente scarsamente e poco informato.

MASSIMO PANICCIA

Marketing e dati

«Il 50 per cento degli associati che già usano l'intelligenza artificiale lo fanno soprattutto per il marketing. Il 30 per cento la impiega per lo sviluppo di software e integrazioni con soluzioni Ict-Erp. Il rimanente 20 per cento, invece, utilizza l'Ia per l'analisi dei dati sulla gestione delle flotte e nel reparto taglio». Così il presidente di Confapi Fvg, Massimo Paniccia, nel ricordare l'impegno dell'associazione per accompagnare gli associati verso la nuova realtà con percorsi formativi pensati per le diverse realtà.

DINO FERAGOTTO

Passaggio dovuto

«Il robottino che pulisce i pavimenti è dotato di un sistema di intelligenza artificiale che gli permette di riconoscere le scale e altri impedimenti. Per la guida automatica, invece, dovremo attendere ancora». Il vice presidente di Confindustria Udine con delega all'innovazione, Dino Feragotto, cita un esempio concreto per dire che l'uso dell'Ia è già realtà. Feragotto lo ritiene un passaggio inevitabile a iniziare dalle scuole dove, a suo avviso, gli insegnanti non sono ancora preparati ad affrontalo.

La svolta

IL TRUCCO DEGLI ORARI

Usa l'orologio e troverai una data

Ogni mattina, verso le 10.30, vengono inseriti dagli agenti dell'ufficio passaporti nuovi posti e nel primo pomeriggio viene aggiornata la disponibilità per l'indomani. Va da sè che chi ha preso un appuntamento 7-8 mesi più in là si troverà scavalcato da chi sfrutta questa soluzione. Potrà rimediare cancellando il precedente appuntamento e utilizzando la nuova opportunità. Nella foto la situazione di marzo, ieri, a Pordenone, con disponibilità in 24 ore.

LE QUOTE ISTITUZIONALI

Un aiuto da Comune e carabinieri

Pochi lo sanno, ma nell'agenda della polizia di Stato ci sono date riservate ad alcune istituzioni. Chi non riesce a prendere un appuntamento perché trova tutte le possibili soluzioni già sfruttate da altri può provare a recarsi dai carabinieri o in Comune e farsi aiutare. Una quota di appuntamenti è infatti stata riservata a questa modalità di ingresso, anche per venire incontro a persone che trovano particolari difficoltà nel rapportarsi con la tecnologia.

LA TECNOLOGIA

Con lo Spid 5 appuntamenti alla volta

spid
Sistema Pubblico di Identità Digitale

Cinque componenti di un nucleo familiare, cinque passaporti necessari, cinque date da prenotare. Un incubo, se ci si rapporta alla situazione finora incontrata nel vano tentativo di prenotare una data online nel portale della polizia di Stato. Non tutti sanno, tuttavia, che qualora una persona sia in possesso dello Spid, entrando nel portale con questa modalità può prenotare fino a cinque appuntamenti con un unico accesso.

Passaporti C'è l'agenda per le priorità

È la novità introdotta dalla polizia per ridurre le attese
Ampliati anche gli orari di apertura degli sportelli

Anna Rosso / UDINE

Più posti disponibili per il rilascio dei passaporti e un'agenda prioritaria che consente il rilascio immediato in casi di necessità. Queste le novità che la polizia di Udine, accogliendo le istanze della comunità, mette in campo per alleviare i disagi legati ai lunghi tempi di attesa necessari per ottenere il documento.

Come previsto dal Ministero dell'Interno, sono state avviate iniziative per ridurre criticità e tempi di attesa. Si è provveduto ad aumentare il personale e ad ampliare gli orari di apertura degli sportelli per la presentazione delle domande, sia in questura, sia nei commissariati di Tolmezzo e Cividale.

Inoltre, in questura è stata attivata l'agenda elettronica prioritaria, che affiancherà l'agenda elettronica ordinaria, dando così la possibilità all'utenza che abbia motivate ragioni di urgenza (salute, lavoro, familiari e turistiche) per l'utilizzo del documento entro 30 giorni di prenotare un appuntamento allo sportello.

Attualmente, l'agenda elettronica prioritaria è stata programmata prevedendo 20 posti disponibili per ciascun pomeriggio, dal lunedì al venerdì, nonché altri 30 posti il sabato mattina, per un totale di 130 posti settimanali, che andranno ad aggiungersi a quelli quotidianamente previsti nell'agenda elettronica ordinaria. La disponibilità dell'agenda prioritaria verrà costantemente monitorata, così da far fronte a tutte le urgenti esigenze dei cittadini della provincia.

IN PROVINCIA
CI SI PUÒ RIVOLGERE AGLI UFFICI DI UDINE, CIVIDALE E TOLMEZZO

Appuntamenti urgenti solo per motivate ragioni di salute, lavoro, famiglia e turismo

Qualora il cittadino abbia l'esigenza urgente di partire utilizzando il passaporto e non abbia però trovato disponibilità di posto nell'agenda prioritaria in quanto esaurita (troverà il disegno di un lucchetto), potrà comunque presentarsi in orario mattutino agli sportelli passaporti della questura, portando, oltre alla prevista documentazione da presentare per il rilascio del passaporto, anche il modulo stampato dall'agenda elettronica prioritaria e gli ulteriori documenti giustificativi dell'urgenza, così da consentire al personale di provvedere.

Non è possibile una contemporanea prenotazione su tutte e due le agende elettroniche. La prenotazione in quella prioritaria non è cancellabile ed è limitata ai casi urgenti che dovranno essere comprovati dal richiedente (portando allo sportello, oltre ai documenti previsti, il modulo di prenotazione urgente e le relative carte giustificative dell'urgenza), residente in questa provincia (quindi, a differenza di quella ordinaria non anche per coloro che vi hanno solo il domicilio o la dimora), per far sì che tutti gli utenti possano ottenere il passaporto nei tempi adeguati alle loro necessità, utilizzando alternativamente le due specifiche modalità di prenotazione on line, quella ordinaria (senza motivazioni d'urgenza) e quello prioritaria (con specifiche e comprovate motivazioni di urgenza). Si possono chiedere chiarimenti e informazioni via mail scrivendo a dipps189.00n0@pecps.poliziadistato.it

Le richieste di passaporto e di Dichiarazione di accompagnamento per minori si effettuano esclusivamente tramite portale di prenotazione "Passaporto elettronico-Agenda online", raggiungibile dal sito della polizia o all'indirizzo https://www.passaportonline.poliziadistato.it. Si accede tramite la propria "identità digitale" utilizzando i pulsanti "Entra con Spid" ed "Entra con Cie" (la carta d'identità digitale) seguendo le indicazioni del sito. —

ORARI DEGLI SPORTELLI PER IL RILASCIO DEI PASSAPORTI

Questura di Udine

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO
Agenda ordinaria	8.30 13.30 / 14.30 18.30	8.30 13.30 / 14.30 18.30	8.30 13.30 / 14.30 18.30	8.30 13.30 / 14.30 18.30	8.30 13.30 / 14.30 18.30	8.15 12.45
Agenda prioritaria	14.30 17.30	14.30 17.30	14.30 17.30	14.30 17.30	14.30 17.30	8.15 12.45

Commissariato di Tolmezzo

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO
Agenda ordinaria	9.30 13 / 14.30 17.30	8.30 13.30	14.30 17.30	14.30 19.30	8.30 13.30	-

Commissariato di Cividale

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ	SABATO
Agenda ordinaria	14.30 18	14.30 18	8.30 13.30 / 14.30 17.30	8.30 13.30	8.30 13.30	-

WITHUB

L'ANNUNCIO

Più uomini a Pordenone Ora basta un giorno Resta il nodo giacenze

PORDENONE

«Fortunato chi trova una data a dicembre, visto che l'agenda è chiusa e di occasioni non ce ne sono».

Arrivavano telefonate di questo tenore, in redazione a Pordenone, fino a quando, lunedì scorso, il questore Giuseppe Solimene ha aumentato l'organico dell'ufficio prelevando uomini da altri reparti. In Questura ora ci si può presentare dalle 9.30 alle 20 e le agende vengono aggiornate al mattino, verso le 10.30 e nel primo pomeriggio, con nuovi posti per l'indomani. Da martedì scorso funziona anche l'agenda elettronica prioritaria, con altri 20 posti ogni pomeriggio, dal lunedì al venerdì, e altri 30 il sabato mattina, per un totale di 130 posti settimanali, riservati a chi ha ragioni di salute, lavoro, familiari e turistiche.

Naturalmente chi trova una data in 24 ore deve disdire l'appuntamento precedente, qualora prenotato, e lasciare posto ad altri utenti.

Resta il nodo giacenze. Sono poco meno di 2 mila i passaporti richiesti e non ritirati. Alcuni, del 2022, con sopra scritto "urgente", sono stati dimenticati in Questura e ci vorrebbero sanzioni per legge. Nel solo 2023 le richieste di nuovi passaporti, nella Destra Tagliamento, sono state 21 mila. —

VOGLIA DI CAMBIARE ARIA

Offerte running da perdere il fiato

BROOKS

Glycerin 20

-45%

~~€ 180,00~~

€ 99,00

SPORTLER

BEST IN THE ALPS

22/03 – 07/04

sportler.com

I nodi della politica italiana

L'unità antimafia dei progressisti

Decaro alla manifestazione con Schlein, Conte e Fratoianni
Il sindaco di Bari difeso da don Ciotti: «Un galantuomo»

Giampaolo Grassi / ROMA

Pare luna di miele anche se tutto miele non è. Però al campo progressista non dispiace far vedere che la fase attuale è quella della conciliazione. E allora ecco un fiorire di foto dei leader insieme e sorridenti, che parlano a lungo fra loro, con le mani davanti la bocca, a far intendere albe di nuovi accordi e intese in divenire.

Nel retropalco della manifestazione organizzata da Libera contro la mafia, al Circo Massimo a Roma, c'erano il presidente del M5s Giuseppe Conte, la segretaria del Pd Elly Schlein e il segretario di Sinistra italiana, Nicola Fratoianni, gli uni accanto all'altra, a portata di telecamere. Per il campo largo vero e proprio mancavano i leader di Azione e Iv.

FOTO DI GRUPPO

Ma se ci fossero stati, magari non si sarebbe trovata l'occasione per le foto di gruppo. A Conte è stato anche fatto notare come la presenza del governo fosse «scarsa se non nulla»: «Un fatto che si commenta da sé», ha risposto lui. Il M5s ha scelto la Giornata della memoria delle vittime di mafia per lanciare la candidatura alle europee di Giuseppe Antoci come capolista nella circoscrizione isole. «È un campione dell'antimafia - ha ricordato Conte in un video social - un eroe dei nostri tempi, come lo aveva definito lo scrittore Camilleri». A un certo punto, nel retropalco del Circo Massimo, in mezzo ai leader progressisti si è palesato anche un frate francescano, ma con le alleanze non c'entrava nulla. Voleva solo un selfie. Mentre c'entrava eccome il sindaco di Bari, Antonio Decaro, alle prese con la minaccia dello scioglimento del Comune per mafia, dopo un'indagine giudiziaria - che non lo ha coinvolto - e l'invio di una commissione ispettiva. Decaro ha sfilato per le vie di Roma in prima fila al corteo, vicino al padrone di casa don Luigi Ciotti, che poi lo ha difeso dal palco: «È un galantuomo che ha lottato sempre contro le mafie. Occhio alle speculazioni. C'è sempre chi deve speculare e approfittare, cavalcare. Tocca a noi difendere gli onesti». Decaro è apparso provato, ma si è detto tranquillo: «Posso anche smettere di fare politica, io voglio solo difendere la mia città. Aspetto che arrivi la commissione a cui daremo tutto il supporto necessario. Non abbiamo niente da nascondere». Al Circo Massimo Decaro si è preso anche gli abbracci di Schlein e Conte. L'invio della commissione è «un chiaro attacco politico - ha detto il presidente del M5s - Credo che Decaro non avrà difficoltà a testimoniare tutto l'operato e le ragioni che lo spingono a ritenere fuori luogo una prospettiva di scioglimento». Messi da parte gli screzi di qualche tempo fa, quando Conte dava del «bellicista» al Pd e Schlein gli rispondeva che stava «sbagliando strada», fra i due è scoppiata la tregua.

> La vittoria in Sardegna ha segnato una svolta nel clima tra Pd-M5s, ora uniti in Basilicata

TREGUA E INTESA

La vittoria in Sardegna è stata la svolta, la sconfitta in Abruzzo non ha cambiato gli umori. La corsa insieme in Basilicata ha rafforzato il filo rosso. Che però non è così lungo da non poterne vedere la fine: in Piemonte M5s e Pd litigano, correranno l'uno contro l'altro. Ma intanto la lotta alla mafia unisce: «Il Pd continuerà la sua battaglia - ha detto Schlein - che è l'impegno per liberare le persone dalla ricattabilità, lo spazio dove le mafie si insinuano». E Conte: «Il contrasto delle mafie deve impegnarci tutti ogni giorno». Mentre Fratoianni ha attaccato il governo: «La smetta con la retorica, perché serve a poco quando bombarda le norme efficaci contro la mafia». La giornata antimafia è stata quella della foto del campo quasi largo o quasi giusto. L'ultima era stata scattata a Campobasso, a giugno 2023, per la campagna elettorale di Roberto Gravina. Il voto non andò bene. Ma poi è passata tanta acqua sotto ponti. —

LA MINISTRA: «L'OSTRUZIONISMO UNO SCHIAFFO ALLA CARTA»

Premierato in stand by Casellati attacca i Dem

ROMA

È scontro tra la ministra Maria Elisabetta Alberti Casellati e le opposizioni sul premierato. La titolare delle riforme bolla l'ostruzionismo in commissione come uno «schiaffo alla Costituzione». I dem per tutta risposta promettono battaglia.

Il ddl Casellati, in commissione Affari Costituzionali di Palazzo Madama da quattro mesi, procede al piccolo trotto, con il presidente Alberto Balboni (FdI) che di recente ha confermato l'intenzione di evitare forzature per aggirare l'ostruzionismo di Pd e Avs. Ed è lo stesso Balboni che, dopo l'uscita di Casellati, prova a frenare: «Non drammatizzerei, anzi io sono soddisfatto di come stanno procedendo i lavori. L'opposizione sta utilizzando l'ostruzionismo per esporre nel modo più ampio le sue riserve, senza esasperarlo». Casellati auspica di portare il provvedimento nell'Aula del Senato prima delle europee? Lui fa argine: «Questo non dipende solo da me, né da Casellati. Andremo in Aula quando avremo finito il nostro lavoro. Non lo legherei ad una scadenza elettorale, sono piani diversi. Certo nessuno può negare che sia stato dedicato tutto lo spazio utile». Ma Pd e Avs già sono sulle barricate. Per i dem le parole della ministra sono il segno di «un crescente e scomposto nervosismo del governo. La nostra opposizione al disegno di legge sul premierato, che vuole umiliare il ruolo del Parlamento e di conseguenza del Capo dello Stato, per concentrare di fatto tutto il potere nelle mani di una persona trasformando la nostra democrazia in una capocrazia, sarà durissima, intransigente e senza sconti», promettono il presidente dei senatori dem Francesco Boccia e il capogruppo in commissione Affari costituzionali Andrea Giorgis. —

«HO ABBRACCIATO GIORGIA, OLTRE A ESSERE LA PREMIER È UN'AMICA»

Salvini studia il dossier elezioni «Vannacci lo vorrei con noi»

Il leader della Lega: «No a un bis di Ursula von der Leyen all'Ue» Sabato a «Winds of Change» annunciati tutti i ministri leghisti «Nessuna Internazionale nera»

ROMA

Matteo Salvini ribadisce che non sosterrà mai un bis di Ursula von der Leyen in Europa. E tifa apertamente per un repubblicano alla Casa Bianca, perché «ciclicamente periodi bellici corrispondono a certe amministrazioni e periodi di pace ad altre».

«Poi il popolo è sovrano, ma non lo dico più sennò qualcuno si offende», è la postilla del vicepremier, che esprime con il sorriso lo stesso concetto usato pochi giorni fa per commentare le presidenziali russe, che ha lasciato il segno nel governo. Al di là dell'abbraccio con Giorgia Meloni alla Camera. «L'ho abbracciata perché Giorgia oltre essere presidente del Consiglio è un'amica», chiarisce al termine del Comitato interministeriale per la programmazione economica e lo sviluppo sostenibile. Per poi togliersi la veste di ministro delle Infrastrutture e indossare quella di leader della Lega, in un Consiglio federale convocato a Roma per definire la linea in vista delle prossime elezioni amministrative ed europee. Con Roberto Vannacci «c'è un ragionamento aperto», e al Capitano «farebbe sicuramente piacere» candidare il generale: «Decideremo insieme il destino comune». Il leader punta alla «doppia cifra», ma nel partito c'è chi prevede risultati «non scoppiettanti» ed è pronto a chiedere un cambio di strategia della Lega dopo le Europee. Per impegni pregressi, Zaia e gli atri presidenti di Regione non parteciperanno sabato alla kermesse «Winds of Change». Assenti giustificati, chiarisce Salvini, pronto a un bagno di folla. «Leggo ricostruzioni sull'internazionale nera, ma ci saranno 1.500 persone pacifiche, tranquille, sorridenti, determinate», dice annunciando la presenza di tutti i ministri leghisti. —

Il leader della Lega, Matteo Salvini ANSA

Fratoianni conversa con Conte e Schlein al corteo contro le mafie

ARRESTÒ TOTÒ RIINA

Il capitano Ultimo corre alle europee con De Luca

Nuovi tasselli si aggiungono al puzzle di alleanze che il sindaco di Taormina Cateno De Luca sta mettendo insieme in vista delle Europee.

Ad aderire al progetto del «Fronte della Libertà» stavolta sono il Capitano Ultimo, al secolo Sergio De Caprio, e lo storico sindaco di Amatrice Sergio Pirozzi. In un'affollata conferenza stampa a Montecitorio, l'ex ufficiale dei Ros che arrestò Totò Riina, mascherina anti-Covid sul volto, non parla («ha avuto un intervento alle corde vocali» spiega l'esponente di «Sud chiama Nord» Laura Castelli), ma mostra il suo simbolo: un cerchio diviso in due, con una parte bianca e una nera dove troneggia il suo nome di battaglia: «Capitano Ultimo». E mostra il suo logo «I civici in movimento» anche Pirozzi: un tondo con la scritta del Movimento stampata sopra la suola stilizzata di uno scarpone. —

La ministra Maria Alberti Casellati ANSA

DOPO LA CONDANNA NON HA COMUNICATO LA VARIAZIONE DI REDDITO

Il Gip di Firenze sequestra 10,8 milioni a Dell'Utri Il Cav donò 900.000 euro

Silvio Berlusconi e Marcello Dell'Utri ANSA

La cifra da sequestrare è stata estratta dalla ricostruzione della Dia fiorentina dei flussi di denaro nei conti correnti di Dell'Utri e di sua moglie

Michele Giuntini / FIRENZE

A Firenze scatta un sequestro da 10 milioni e 840.000 euro a Marcello Dell'Utri e alla moglie Miranda Ratti, ordinato dal gip Antonella Zatini su richiesta della procura distrettuale antimafia. A Palermo, invece, il tribunale rigetta una richiesta della procura di sottoporre l'ex senatore di Forza Italia alla sorveglianza speciale e di sequestrare suoi beni per la confisca per via del patrimonio sproporzionato rispetto ai suoi redditi. Dell'Utri «non è più socialmente pericoloso» hanno scritto i giudici palermitani, e riguardo al fatto che Berlusconi abbia pagato il suo silenzio con generose elargizioni tali da gonfiare i beni di Dell'Utri, scrivono, è tesi che seppur «estremamente suggestiva presta il fianco alla finora indimostrata esistenza di accordi fra il sodalizio criminale e Berlusconi».

Il provvedimento di Palermo è del 13 marzo. L'ordinanza di Firenze è del 12 marzo e segue un'altra strada: ossia che Dell'Utri, come condan-

A Palermo il tribunale respinge la richiesta di confisca dei beni dell'ex senatore di FI

nato con sentenza definitiva per concorso esterno in associazione mafiosa nel 2014, avrebbe dovuto comunicare per la legge Rognoni-La Torre le variazioni patrimoniali. Non lo ha fatto e la sanzione è il sequestro. Il gip Zatini individua 10,8 milioni di euro da sequestrare e li pesca dalla ricostruzione della Dia fiorentina sui flussi nei conti correnti di Dell'Utri e della moglie. Sono stati trovati movimenti, positivi e negativi, per poste totali di 42,6 milioni di euro in circa dieci anni.

VERSAMENTI FIRMATI BERLUSCONI

E in queste operazioni ci sono versamenti di denaro disposti a proprio nome dal Cav a uno dei suoi più fidati dirigenti e sodali. In particolare ci sono 10 bonifici da 90.000 euro ciascuno con causale «donazione di modico valore», più un altro da 20.000 euro a titolo di rimborso elargiti da Silvio Berlusconi a Dell'Utri tra il 19 maggio 2021 e il 22 maggio 2023. Il gip considera che «l'entità delle transazioni indebitamente non comunicate alle autorità da Dell'Utri ammonta a 10 milioni e 840.000 euro» di cui «8.250.000 euro complessivi, apparentemente attribuiti a Miranda Ratti in movimentazioni economiche successive all'aprile 2018, siano in realtà da attribuire a Marcello Dell'Utri». L'ordinanza valorizza la testimonianza di un dirigente berlusconiano, Giuseppe Spinelli, che agli investigatori nel novembre 2021 riferì di un accordo fra Berlusconi e Dell'Utri che prevedeva la corresponsione di 30.000 euro mensili: per il gip tale accordo è riportabile ai 900.000 euro bonificati come donazioni tra il 2021 e il 2023 di cui sono i bonifici.

In una nota l'avvocato Giorgio Perroni, legale della famiglia Berlusconi, afferma che «riemerge la fantomatica tesi della procura fiorentina secondo cui la generosità verso Dell'Utri costituisce il 'prezzò che il Presidente avrebbe pagato per il suo silenzio, tesi smentita da due anni». —

MATTARELLA CELEBRA LA GIORNATA IN RICORDO DELLE VITTIME DI MAFIA

«Chi ama la Repubblica deve lottare contro la criminalità»

ROMA

Nella Giornata in ricordo delle vittime delle mafie il presidente della Repubblica interviene con un messaggio netto.

«La lotta alle mafie - scrive Sergio Mattarella - è compito e dovere di tutti coloro che amano la Repubblica e intendono renderne migliore il futuro». Il capo dello Stato insiste su «impegno» e «memoria», le due parole che definiscono le celebrazioni del 21 marzo. Da una parte, «la lettura dei nomi delle innocenti vittime» come «atto che ci ricongiunge a quanti hanno pagato con la vita la disumanità mafiosa». Dall'altra, «l'impegno per vincere l'indifferenza e la rassegnazione».

Il presidente Mattarella per l'occasione sceglie Ostia, dove va a incontrare i ragazzi del Punto Luce di Save the Children e il loro sguardo sul futuro. Francesco, 12 anni, descrive Ostia, il cui municipio fu sciolto nel 2015 per mafia,con queste parole : «in questo quartiere non ci sono molte cose belle, ci sono degli ostacoli per crescere bene». E allora ai giovani di Ostia Mattarella risponde: «questo quartiere è bellissimo perché ci siete voi, con l'impegno per essere padroni del futuro di questo quartiere». Da qui l'incoraggiamento: «la vostra volontà riuscirà a superare ogni ostacolo».

Il presidente visita lo spazio educativo con i ragazzi a fargli da guida. Poi nell'auditorium riceve i loro regali, fatti con le loro mani nei laboratori di artigianato e fumetto. E li ringrazia «per l'accoglienza e per i doni». Mattarella siede sul palco con Sofia, Simone, Azzurra e Francesco. Il presidente coglie l'occasione e ringrazia Save the Children per «consentire ai giovani le condizioni per esprimersi e realizzarsi»: «questa è la molla che muove il mondo verso un futuro non autodistruttivo, e in questo momento ne abbiamo estremo bisogno». Sofia, diciottenne italoargentina, decide di raccontare al microfono la sua esperienza: «io per lo Stato sono italiana, ma per molte persone della società non lo sono, mi dicono di tornare al mio Paese».

«Il tuo Paese è questo - le risponde Mattarella - i veri italiani sono quelli come te, non quelli che ti dicono queste

Il presidente insiste su impegno e memoria incontrando a Ostia un gruppo di giovani

sciocchezze. Perché il nostro Paese è fatto da voi, da qualunque parte si venga». E così richiama «l'impegno comune» per un futuro migliore, «nello spirito della nostra Costituzione, quindi pienamente dentro la nostra Repubblica».

Le stesse Istituzioni della Repubblica vengono citate nel messaggio scritto del presidente: «sono chiamate a fare il loro dovere per contrastare, su ogni piano, le organizzazioni del crimine». Insieme all'azione dei cittadini, «coessenziale per costruire la cultura della legalità». «Quando ci ribelliamo alle violenze e alle ingiustizie - ribadisce Mattarella - quando davanti ai soprusi non ci voltiamo dall'altra parte, contribuiamo alla lotta contro le mafie».

Mafie, che per il capo dello Stato, restano «una pesante zavorra per l'Italia». —

L'intervista

«A Lignano la prima volta del G7 young: allo studio le proposte dei ministri»

Il ministro Valditara spiega la scelta di ospitare a Trieste a giugno il G7 Istruzione e annuncia aumenti per gli stipendi dei docenti. «Il loro lavoro va rimesso al centro»

Marco Ballico

Una scuola inclusiva, del rispetto, della responsabilità. Il ministro dell'Istruzione e del Merito Giuseppe Valditara non si sottrae alle tematiche più generali del comparto scolastico nel presentare il G7 dell'Istruzione in programma tra il 27 e il 29 giugno a Trieste. Un evento che sarà occasione di confronto tra i sette Paesi più avanzati del forum intergovernativo (anche Canada, Francia, Germania, Giappone, Stati Uniti e Regno Unito) di cui l'Italia ha assunto la presidenza di turno a gennaio.

Perché la scelta di Trieste?

«Trieste è un grande ponte tra l'Occidente e verso l'Oriente, oltre che un centro di inclusione e integrazione. La scuola triestina ha saputo tra l'altro integrare al meglio la minoranza slovena. A Trieste ci sono inoltre realtà meravigliose, a partire dal più antico Istituto nautico d'Italia, sede di un Its Academy, e dal campus di Area Science Park, dove pure c'è un Its. Una tradizione e un presente nel campo dell'istruzione e della ricerca di dimensioni europee».

C'è anche il richiamo turistico?

«Senz'altro. Trieste, il suo golfo, il Castello di Miramare sono mete privilegiate per accogliere i ministri dell'Istruzione dei principali Paesi al mondo».

A Lignano, invece, che cosa accadrà?

«Organizzeremo lì il G7 dei giovani. Una prima volta per questo format, che riunirà rappresentanti e studenti delle scuole secondarie italiane e degli altri Paesi, chiamati a elaborare proposte sulle priorità discusse contestualmente a Trieste dai ministri. Li incontrerò al termine dei lavori per ricevere il loro documento finale. A Lignano si potrà unire il momento del dibattito alla piacevolezza del luogo».

LE PROVE
STUDENTI IMPEGNATI IN UNO DEGLI SCRITTI DELLA MATURITÀ

> «Niente cambi in vista per l'esame di maturità: nel 2023 le cose sono andate bene»

Tra gli obiettivi del G7, «il riposizionamento della scuola al centro della crescita comune». Concretamente?

«Ripeto spesso che la scuola deve valorizzare i talenti. Al centro della discussione, non a caso, anche le nostre esperienze con i docenti tutor, la personalizzazione della didattica, l'attenzione ai ragazzi portatori di disabilità, la lotta al bullismo».

Altro panel quello sull'istruzione innovativa e sulle competenze che guardano al futuro. Quali gli spunti più importanti?

«I temi dell'istruzione tecnica, del rapporto col mondo del lavoro e con le imprese. Inevitabilmente anche dell'intelligenza artificiale e delle materie Stem: Scienza, Tecnologia, Ingegneria e Matematica. Porteremo al tavolo le esperienze innovative contenute nelle linee guida e in parte già attuate, come per esempio le aule digitalizzate, su cui abbiamo investito 1,2 miliardi di euro».

All'evento ci sarà anche l'Unione Africana. Quale il suo ruolo?

«Dopo quella dei giovani, la seconda grande novità del G7. In applicazione del Piano Mattei, pensiamo a un ruolo di collegamento verso un continente strategico per l'Occidente. L'Unione Africana dedica il 2024 all'istruzione, nessun dubbio che fosse l'occasione giusta per invitare quell'organizzazione a trasmettere una proposta di cooperazione. Non a caso, proprio domenica scorsa abbiamo chiuso con l'Egitto un accordo di collaborazione sull'istruzione tecnologica e abbiamo in cantiere con l'Etiopia, dove è già avviato un corso di informatica, la realizzazione di un Its ad Addis Abeba».

Come sta la scuola italiana?

«La nostra scuola si fonda sui pilastri dei docenti e dei dirigenti scolastici. L'obiettivo è riconoscere economicamente il loro lavoro e valorizzare prestigio e autorevolezza della loro funzione. La scuola e i suoi operatori devono ritornare centrali nella società».

Le criticità che lo impediscono?

«Serve contenere innanzitutto il fenomeno dell'aggressività nei confronti del personale. E, se vogliamo inclusività, nella scuola ci devono essere serenità, cultura del rispetto, principio della responsabilità. La scuola è anche un momento in cui si prende contezza del proprio percorso di crescita e maturazione. Per questo insisto spesso sul "chi rompe paga"».

Come ridurre la dispersione degli alunni stranieri?

«Un altro esempio di come dobbiamo percorrere ancora la strada dell'inclusione. Se vogliamo il bene dei ragazzi, dobbiamo supportare chi ha un evidente bisogno. Fermi restando l'impegno, i doveri e il rispetto doveroso per l'autorità. Perché altrimenti il rischio è quello dell'anarchia».

Per motivare gli insegnanti, vanno alzati gli stipendi?

«È quello che abbiamo fatto nel novembre 2022. Ballavano 300 milioni e ho deciso di indirizzarli all'aumento del contratto di tutto il personale della scuola. Grazie a quell'intervento, stando a una ricerca Invalsi, il potere d'acquisto dei salari dei docenti italiani ha guadagnato posizioni: dalle retrovie, siamo passati davanti a Francia, Svezia e Finlandia. Incrementate pure le paghe dei dirigenti scolastici, quest'anno porteremo a casa un nuovo contratto che garantirà 160 euro in più al mese per ciascun insegnante. E non ci fermeremo qui».

Esame di maturità. Si continua come l'anno scorso o ci sono in prospettiva novità in vista?

«Nel 2023 le cose sono andate bene, si può andare avanti così». —

IL FESTIVAL

«Fa' presto vai piano» Luca Zaia a Monfalcone

«Fa' presto, vai piano. La vita è un viaggio passo a passo» è il titolo del libro di Lucia Zaia del quale lo stesso autore, presidente della Regione Veneto, ha dialogato ieri sera con Valentina Gasparet al Teatro Comunale di Monfalcone nell'ambito del festival Geografie. (foto Katia Bonaventura)

Regione

Il Consiglio approva tra accuse e veleni le nuove regole del voto nei Comuni

Botta e risposta in aula. Il centrodestra: «Siparietti indegni»
Le minoranze: «Evitano strumentalmente temi scomodi»

Elisa Coloni

La riforma del voto nei Comuni è legge. Ieri il Consiglio regionale ha approvato a maggioranza il ddl 15 "Disposizioni urgenti per lo svolgimento nell'anno 2024 delle consultazioni elettorali e disposizioni in materia di elezioni comunali e regionali". Un provvedimento portato in aula dall'assessore Pierpaolo Roberti, che contiene novità rilevanti per il sistema elettorale degli enti locali in Fvg, in particolare il via libera al terzo mandato per i sindaci dei Comuni tra i 5 mila e i 15 mila abitanti e l'abbassamento dal 50% al 40% della soglia per l'elezione diretta al primo turno dei sindaci nelle realtà con più di 15 mila abitanti, ma anche il limite del quorum al 40% nei Comuni dove si presenta un candidato unico. Il testo, il cui articolato era già stato approvato per buona parte mercoledì, ha ricevuto il via libera nel pomeriggio (27 voti favorevoli e 18 contrari), dopo una mattinata densa di veleni che sono rimbalzati da una parte all'altra dell'aula fino a sera, quando la seduta si è chiusa tra le polemiche.

Il centrodestra, infatti, aveva chiesto di proseguire con il dibattito oltre l'orario limite fissato alle 18.30 per approvare le linee programmatiche della commissione paritetica e altre mozioni, ma il centrosinistra ha risposto picche accusando la maggioranza di aver «volutamente prolungato i tempi nel corso della giornata per evitare temi scomodi» (così il capogruppo del Pd Diego Moretti), con «ritardi ad hoc e pause caffè esagerate» (l'affondo di Furio Honsell di Open Fvg). Su uno di questi temi si è soffermato il dem Francesco Russo, protagonista dei botta e risposta più accesi con il governatore Fedriga: la «vicenda dell'agenzia Acon (l'Agenzia stampa del Consiglio regionale, ndr.), dove la quasi totalità del personale - le parole di Russo in una nota diramata nel pomeriggio - ha chiesto di essere trasferita in altro ufficio e sono state segnalate anomalie e comportamenti che, se confermati, farebbero emergere gravi atteggiamenti in particolare nei confronti delle donne di quel servizio». Un'interrogazione depositata da Russo e inserita nell'elenco di quelle in discussione, ma mai discussa per sforamento dei limiti di tempo, come esplicitato dal presidente del Consiglio regionale Mauro Bordin. Parole che hanno innescato scintille, portato alla sospensione dei lavori d'aula e indotto il vice presidente del Consiglio dem a convocare una conferenza stampa per oggi, assieme alla collega Pd Manuela Celotti e alla civica Giulia Massolino, dal titolo "Il centrodestra del Fvg ha un problema con le donne?", durante la quale riproporre i contenuti dell'interrogazione mai discussa ieri.

La seduta si è chiusa a suon di urla, cui hanno fatto seguito note stampa infuocate, con i capigruppo di centrodestra che hanno accusato le minoranze di «siparietti indecenti», sottolineando che «sarebbero bastati 15 minuti di lavoro per approvare le linee programmatiche della commissione paritetica. La sinistra, con una sceneggiata indegna, ha impedito di portare a termine la discussione dimostrando di essere disposta a sacrificare l'interesse della collettività sull'altare della propaganda più becera», hanno tuonato Antonio Calligaris (Lega), Claudio Giacomelli (FdI), Mauro Di Bert (Lista Fedriga) e Andrea Cabibbo (Fi). A replicare, Diego Moretti: «Noi abbiamo dato la nostra disponibilità per l'oltranza, per discutere della paritetica e di importanti mozioni. Che si prendano le loro responsabilità». Stilettate a conclusione di una giornata in cui a dominare è stato più che altro lo scontro sulla rappresentanza linguistica di genere, con la bocciatura di un emendamento di Giulia Massolino che puntava a introdurre nel testo della legge il linguaggio di genere, prevedendo ad esempio di sostituire il termine "candidato" con "persona candidata". Discussione scivolosamente virata su toni velenosi e battute, con la stessa Massolino che ha accusato: «un consigliere di maggioranza fuori microfono ha detto "non vi ho mica detto di stare a casa a fare il sugo"». Parole che hanno scatenato il Far West, con il Pd Russo che ha attaccato Bordin e Fedriga, chiedendo loro di richiamare all'ordine il centrodestra, e il governatore che ha reagito duramente: «Che un consigliere minacci il presidente del Consiglio Fvg è un atteggiamento incompatibile con l'Aula». —

LA SEDUTA
IN ALTO, TRE IMMAGINI DELLA SEDUTA DEL CONSIGLIO REGIONALE DI IERI

Il ddl 15 che riforma i meccanismi elettorali negli enti locali del Fvg passa a maggioranza

Scontro aperto tra il dem Russo e il governatore Fedriga tra frecciate e accuse di minacce

Annunciato un ulteriore stanziamento: «Risorse da garantire per finanziare le domande che verranno presentate durante l'anno»

Contributi per il fotovoltaico In arrivo altri 40 milioni di euro

LA MISURA

La Regione stanzia ulteriori 40 milioni di euro per i contributi per il fotovoltaico. Lo ha reso noto ieri in aula l'assessore regionale alle Infrastrutture e territorio Cristina Amirante, rispondendo a un'interrogazione del dem Andrea Carli.

«Sul bando per incentivare l'installazione di impianti fotovoltaici - ha detto l'assessore - alle domande pervenute successivamente al 16 ottobre 2023 è stata data copertura attraverso l'ulteriore stanziamento di 50 milioni, che il Consiglio regionale, sulla base dell'andamento delle istanze, ha stabilito di mettere a disposizione sull'esercizio 2024, essendo stato rimosso il termine del 15 novembre: ad oggi risultano in istruttoria 3.925 domande, mentre le risorse residue ammontano a 20.221.979 euro. Dall'attivazione del bando, risultano 17.474 domande liquidate, 86.715,4 kw complessivi incentivati, 145.395 kwh di capacità di accumulo, 45.959 tonnellate di Co2 risparmiabili in un anno. Considerato che l'iniziativa ha avuto un notevole successo - ha riferito Amirante spiegando la novità - l'Amministrazione regionale intende garantire le risorse necessarie al finanziamento delle domande che verranno presentate nel corso dell'anno, anche grazie allo stanziamento di ulteriori 40 milioni previsto all'interno del ddl "Misure di programmazione strategica per lo sviluppo del sistema territoriale regionale in materia di infrastrutture e territorio" prossimamente all'esame del Consiglio regionale». L'assessore ha ricordato che il bando emesso in attuazione della legge regionale 1 del 2023 è unico e che le domande che dovessero non risultare finanziate con le risorse a disposizione conservano validità fino al 31 dicembre 2025. «La strategia è finanziare fino a tutto il 2025 questa opportunità in modo tale che chi fa i lavori nell'arco temporale che va dal 2023 al 2025 possa godere comunque del bonus». Secondo Andrea Carli «è positivo l'ulteriore stanziamento annunciato dalla giunta per gli incentivi per gli impianti fotovoltaici, rivolti ai privati cittadini: una misura importante che ha bisogno di gambe forti. Ciò darà maggiore chiarezza alle famiglie che intendono realizzare l'impianto fotovoltaico domestico con la certezza di poter contare sull'incentivo regionale». —
EL. COL.

I PANNELLI
OPERAI ALL'OPERA SUL TETTO DI UN CAPANNONE

Liquidate finora 17.474 richieste, la cui validità permarrà fino alla fine del 2025

Dal 22 al 24 marzo 2024

Interspar days

-35%

Su grandi e piccoli elettrodomestici, TV e tecnologia.

APP DESPAR TRIBÙ

Scarica l'App Despar Tribù!

Con una soglia di spesa di almeno 60 € nei reparti che partecipano alla promozione.
Anche sui prodotti già in offerta.

Esclusi gli articoli Prenota e Ritira.
Fino ad esaurimento scorte.

-35%
~~299 €~~
194,35 €/pz

Smart Tv 43UA5S13 Thomson
- display 43" 4k UHD 3840 x 2160 HDR10

Risparmi 104,65 €

-35%
~~299 €~~
194,35 €/pz

Lavatrice MF100W70BA/W-IT Midea
- fino a 1400 gg/min

Risparmi 104,65 €

ezviz

-35%
~~149 €~~
96,85 €/pz

Robot aspirapolvere RC3 Ezviz
- pianificazione del percorso
- 3 modalità di pulizia

Risparmi 52,15 €

SAMSUNG

32 GB
Schermo 6.5" HD+

-35%
~~179 €~~
116,35 €/pz

Smartphone A04S 4G 32 Samsung
- RAM 4GB / ROM 32 GB espandibile 1TB

Risparmi 62,65 €

Ti aspettiamo nel tuo Interspar di fiducia per trovare tanti altri prodotti

Sfoglia il volantino digitale

INTERSPAR Il valore della scelta

CASSACCO (UD)
C.C. Alpe Adria
Tel. 0432 855611

MARTIGNACCO (UD)
SS. 464 (Udine-Spilimbergo)
Fianco SME
Tel. 0432 657352

PALMANOVA (UD)
c. comm
Conforama
Tel. 0432 929586

PRADAMANO (UD)
s.s. 56 (Udine-Gorizia)
Tel. 0432 670079

PORDENONE
Via Benedetto Marcello 7,
area Ex Tomadini
Tel. 0434 544058

Verifica su **www.despar.it gli orari feriali e festivi** del tuo punto vendita

Le strategie

GLI STATI GENERALI

Sviluppo dell'ambiente per una sostenibilità che sarà senza confini

Secondo Memorandum di Trieste fra regioni del Nordest e Paesi contermini con il Focus sulla qualità dell'aria

Francesco Codagnone

Il cambiamento climatico e l'inquinamento non conoscono confini: se sospinte dal vento, le polveri sottili possono essere trasportate su lunghe distanze e attraversare le frontiere amministrative, dalla Pianura Padana alla bassa pordenonese, dall'Istria fino al litorale giuliano. Mitigare i livelli di pm10 in atmosfera e, al contempo, promuovere uno sviluppo economico sostenibile sono dunque sfide che il Friuli Venezia Giulia non potrà affrontare da solo.

Di qui la scelta di tornare a riunire, a un anno esatto dalla prima edizione, gli Stati Generali dello sviluppo sostenibile dell'Alto Adriatico e del Centro Europa, per rafforzare la cooperazione transnazionale in materia di politiche ambientali e miglioramento della qualità dell'aria, attraverso un patto d'intesa che vada oltre interessi individuali e confini politici. Ma la sfida dello sviluppo sostenibile non si ferma e, dalla Sala di rappresentanza di piazza Unità, l'assessore regionale all'Ambiente Fabio Scoccimarro annuncia già il tema della terza edizione, che si terrà di qui a un anno a Venezia con focus sulle risorse idriche e il cambiamento climatico.

Gli stati generali: Fedriga, Scoccimarro e i componenti le delegazioni

Al centro dell'iniziativa di quest'anno la presentazione, ieri mattina, del secondo "Memorandum di Trieste" per la sostenibilità, l'energia e l'ambiente, stipulato ieri mattina: un documento condiviso tra Friuli Venezia Giulia, Veneto, Emilia Romagna, Slovenia (con il Centro di sviluppo della valle dell'Isonzo di Tolmino e l'Agenzia pubblica del Comune di Isola), Croazia (con le Regioni istriana e litoraneo-montana) e Austria (con la Carinzia), futuro pilastro per «definire possibili modalità di collaborazione e scambio dati e informazioni relativi al monitoraggio e alla valutazione della qualità dell'aria», come illustrato da Scoccimarro in apertura dei lavori, dopo i saluti della vice ministro dell'Ambiente Vannia Gava in video collegamento.

La firma del Memorandum si propone come «tappa di un percorso condiviso» nell'attuazione di politiche congiunte per una «sostenibilità sostenibile», ha aggiunto il presidente Massimiliano Fedriga: un indirizzo, ovvero, che sappia mettere insieme tutela dell'ecosistema e interessi socio-economici, perché «diventi conveniente per la filiera produttiva l'utilizzo di nuovi sistemi di produzione meno impattanti e l'approccio all'economia circolare».

Matrici del documento, ha dettagliato Massimo Canali, direttore centrale della direzione Ambiente del Fvg, sono «l'agenda 2030 dell'Onu e la Direttiva sul ciclo virtuoso per la gestione della qualità dell'aria», prendendo a modello progetti europei come "Life Prepair". Tutto ciò concretamente si declinerà nella «condivisione degli inventari delle emissioni», tramite «valutazioni congiunte sulla qualità dell'aria a livello transfrontaliero» e «condivisione di buone pratiche» che tengano conto del cambiamento climatico in atto.

> Fedriga: nuova tappa di una via condivisa. Scoccimarro: prossima edizione a Venezia

L'evento di ieri è stata anche l'occasione per presentare il nuovo Piano regionale della qualità dell'aria recentemente approvato dalla Giunta del Fvg: un insieme di misure «frutto di un'analisi costi-benefici» in termini di «riduzione delle emissioni», annota Scoccimarro, dall'agricoltura al porto, dall'industria al riscaldamento domestico, con uno stanziamento, peraltro, da 3 milioni di euro per la sostituzione delle stufe obsolete.

Ancora, le criticità transfrontaliere rilevate andranno affrontate con progetti comuni, come ribadito da tutti i territori che sottoscriveranno il Memorandum – la firma è prevista a settembre – e intervenuti agli Stati Generali con i loro rappresentanti, condividendo best practice maturate nelle aree di competenza: dalle politiche per la transizione verde a fonti di energia rinnovabile, esposte dalla vice presidente della Regione istriana Jessica Acquavita, ai progetti pilota sul fronte della neutralità carbonica sulle isole del Quarnero, veri e propri «paesaggi terapeutici», come è stato raccontato dalla vicepresidente della Regione litoraneo-montana croata Marina Medarić. —

La crisi internazionale

«Congratulazioni per la rielezione» Orban «il russo» spacca ancora l'Ue

Ieri sera è stata raggiunta l'Intesa sugli asset russi per acquistare gli equipaggiamenti militari da fornire all'Ucraina

Mattia Bernardo Bagnoli / BRUXELLES

I 27 al vertice Ue cercano uno scatto in avanti sulla difesa perché il futuro non promette nulla di buono e il tempo della pace, con i suoi dividendi, è ormai alle spalle. E raggiungono l'accordo per utilizzare i proventi provenienti dagli asset russi congelati per avere a disposizione per quest'anno tre miliardi di euro da spendere per l'acquisto di equipaggiamenti militari da fornire a Kiev. Lo ha annunciato. Lo ha detto la presidente della Commissione Ue Ursula von der Leyen al termine della prima giornata del vertice Ue. «Avevamo ancora in agenda il sostegno all'Ucraina. Abbiamo preso una importante decisione sull'uso dei profitti degli asset russi, intendiamo agire in modo rapido, i 27 leader capiscono la serietà della situazione e sono determinati a fare di più per Kiev», ha commentato Charles Michel al termine del vertice Ue. Che si debba fare di più, per l'Ucraina nell'immediato e per l'Europa stessa nel medio periodo, è abbastanza chiaro a tutti. Sul come dare all'Unione Europea quell'autonomia strategica necessaria a tenere testa alla Russia di Putin, però, non c'è al momento accordo. Tutto gira intorno ai soldi. E all'eterno dibattito debito sì-debito no. Ad aumentare il carico ci pensa poi il solito Viktor Orban: il suo portavoce, nel pieno del Consiglio, ha dichiarato che il premier magiaro si è ufficialmente «complimentato» con Putin per la sua rielezione. Unico leader europeo a farlo, al netto del serbo Vucic, che però è fuori dal perimetro dell'Ue. Nulla di più diverso dall'atmosfera che si respira al Justus Lipsius. Certo, alcuni Paesi si dicono allarmati per il tono eccessivamente pessimista espresso dal altri Stati membri. «La guerra non è imminente, non spaventiamo i cittadini», ha detto l'alto rappresentante Josep Borrell, che però ha ribadito la necessità di «prepararci per il futuro e aumentare le nostre capacità di difesa». In apertura del vertice, dopo il pranzo con il segretario generale dell'Onu Antonio Guterres, i leader si sono però collegati con Volodymyr Zelensky e si sono trovati davanti un presidente alquanto irato. «Vi ringrazio per gli aiuti militari», ha assicurato. «Ma le munizioni sono una questione vitale ed è umiliante per l'Europa la scarsa fornitura: potete darne di più ed è fondamentale dimostrarlo ora».

Il pressing di Zelensky «La scarsa fornitura di munizioni è umiliante per l'Unione»

IL VERTICE

Eppure i 27 si sono dati da fare. Sule risorse da destinare al riarmo europeo, il compromesso al momento sembra essere quello di chiedere alla Commissione un rapporto sulle «possibili opzioni», da discutere a giugno. La Francia, insieme ai Baltici, la Romania e il Portogallo, ha fatto però circolare una lettera, indirizzata all'alto rappresentante, in cui si cita espressamente l'ipotesi di «debito comune europeo», da percorrere anche unitamente ad altre soluzioni. «Dopo il Covid abbiamo messo in campo strumenti senza precedenti e anche ora, alla luce dell'aggressione russa, dobbiamo fare la storia», si legge nella lettera, in cui si fa riferimento persino alla necessità di arrivare a un'economia di guerra per far fronte a Mosca. Ecco, sono questi i toni che certe capitali giudicano «esagerati». —

Ucraini protestano davanti a palazzo Berlaymont durante la riunione del Consiglio europeo a Bruxelles ANSA

Le opzioni per finanziare la nuova difesa Ue

Diverse ipotesi per far crescere l'autonomia militare

Fondi
- Il primo piano di investimenti (Edip) stilato vale **1,5 miliardi di euro** dal bilancio comune fino al 2027

Project Bond
- In caso di mancata intesa sui **Defence bond**, obbligazioni emesse da più Paesi membri per progetti industriali che li accomunano

Acquisti Congiunti
- La nuova strategia industriale (Edis) invita gli Stati membri ad acquistare almeno il **40%** degli armamenti entro il 2030

Eurobond
- Possibile nuovo fondo comune da **100 miliardi** di euro, dedicato alla difesa e ispirato al Recovery fund e al programma Sure
- La proposta **divide** i Ventisette

Bei
- La Banca europea per gli investimenti rivedrà la sua **politica di prestito** per aumentare i fondi concessi alle attrezzature a duplice uso militare e civile come i droni

Commercio in Europa
Entro il 2030, il valore degli **scambi commerciali di armamenti** dovrà rappresentare almeno il **35%** del valore dell'intero mercato continentale

Oggi la quota è del **15%**

ANSA

ALL'ONU

Bozza degli Usa per il cessate il fuoco a Gaza

Gli Usa accelerano su un cessate il fuoco a Gaza. Già oggi la diplomazia americana presenterà al Consiglio di sicurezza dell'Onu una bozza di risoluzione in cui si chiede un «cessate il fuoco immediato e prolungato, in connessione con il rilascio di tutti gli ostaggi».La svolta Usa giunge alla vigilia della visita in Israele - dopo le tappe in Arabia Saudita ed Egitto - del segretario di Stato Antony Blinken: «Speriamo vivamente - ha detto da Riad - che i Paesi la sostengano».

LA CONVENTION INTERNAZIONALE

Un summit rilancia il nucleare «Decisivo per la transizione»

BRUXELLES

Rinnovabili sì, ma non bastano. A Bruxelles crolla definitivamente, nonostante le proteste di Greenpeace, ogni tabù rimasto sul ruolo dell'energia dell'atomo nella decarbonizzazione dell'economia come fonte stabile e a basse emissioni. «Possono esserci opinioni diverse tra gli Stati membri, ma le tecnologie nucleari possono svolgere un ruolo importante nella transizione verso l'energia pulita», ha scandito la presidente della Commissione europea, Ursula von der Leyen, intervenendo al primo vertice internazionale sull'energia nucleare. Dall'Asia agli Stati Uniti, passando per l'Europa. Il summit - promosso dal primo ministro belga e presidente di turno dell'Ue, Alexander De Croo, e dall'Agenzia Internazionale per l'Energia Atomica (Aiea) - ha portato a Bruxelles oltre 30 delegazioni e 300 amministratori delegati nella capitale belga, a pochi passi dall'Atomium, struttura simbolo della capitale belga che rappresenta l'atomo. Convergere sugli impegni e soprattutto prendere atto della necessità di sbloccare nuove risorse pubbliche e private in questa direzione. Tutti d'accordo nella dichiarazione finale di dover abbandonare «ogni approccio ideologico» alla questione energetica e di dover fare «affidamento su qualunque fonte di energia a basso contenuto di carbonio» per la transizione, come sottolineato dal premier De Croo e dal direttore generale dell'Aiea, Rafael Mariano Grossi, nella conferenza stampa conclusiva. Non una sorpresa. L'ampia partecipazione al Summit - per l'Italia c'era il ministro degli Esteri, Antonio Tajani che ha sottolineato come, per la transizione climatica sia per l'indipendenza energetica, è giusto guardare alle nuove frontiere del nucleare - suggella nei fatti un rinato interesse di molti Paesi dell'Ue per il nucleare e, in particolare, sul cosiddetto nucleare di "quarta generazione". —

I leader europei durante il vertice sull'energia nucleare a Bruxelles

La premier Giorgia Meloni ANSA

Spina Salvini e rebus Ursula Premier al bivio in Europa

Destra divisa su von der Leyen. Vox e polacchi di Pis contro il bis in Commissione
E le parole del vicepremier sul voto in Russia gettano un'ombra sul ruolo di Meloni

Michele Esposito / BRUXELLES

Il vertice delle grandi scelte sulla difesa e sul Medio Oriente è, in fondo, anche il primo vero summit di fine legislatura. Ed è una riunione alla quale Giorgia Meloni è approdata con qualche certezza in meno sulla conferma di Ursula von der Leyen alla Commissione Ue e con l'ombra di Matteo Salvini a oscurare il ruolo che la premier si è ritagliata nelle alleanze occidentali e filo-ucraine. A Bruxelles le parole al miele del leader della Lega sulle elezioni in Russia, giunte ben prima delle congratulazioni ufficiali di Viktor Orban a Vladimir Putin, non sono certo sfuggite. Sul partito di Salvini il cordone sanitario istituito cinque anni fa dalla maggioranza europeista non sarà rimosso. Ma non c'è solo il vice premier e ministro dei Trasporti a creare qualche grattacapo al capo del governo. È la sua alleanza con von der Leyen, architrave di questo primo anno e mezzo di Meloni da leader europea, a sortire qualche dubbio. Da quando è stata candidata ufficialmente dal Ppe, von der Leyen è stata oggetto di critiche, riserve, perplessità.

FUOCO AMICO

I liberali e i socialisti le faranno pagare un prezzo molto alto in cambio del loro sostegno. All'interno del Ppe, c'è una nutrita fronda che rema contro l'ex ministra della Difesa tedesca. La sua apertura alle destre, sebbene sia stata benedetta e guidata dal leader dei popolari Manfred Weber, ad ampie fette della maggioranza Ursula continua a non piacere. Con un rischio, che viene visto con timore crescente: le destre, se la loro ascesa fosse confermata, potrebbero arrivare a chiedere uno dei top job Ue. Come ha mostrato l'ultima rilevazione dell'European Council of Foreign Relations, l'insieme delle destre è tutt'altro che omogeneo sul posizionamento in Europa. Gli elettori dei partiti che si riuniranno nella kermesse organizzata sabato dalla Lega - si va dai lepenisti ai belgi di Vlaams Belang agli austriaci di Fpo - pensano che i loro leader vogliano portare i propri Paesi fuori dall'Ue. Se si guarda a FdI, invece, solo 15% degli elettori lo crede. Ma le divisioni sono anche nel gruppo europeo di Meloni, Ecr. Vox non appoggerà von der Leyen e avrà comunque le porte della maggioranza sbarrate. Lo stesso, probabilmente, accadrà con i polacchi di Pis. Il sostegno alla presidente della Commissione uscente potrebbe quindi portare Meloni a spaccare il suo partito sebbene in FdI facciano una netta divisione tra il voto per il capo dell'esecutivo europeo e l'essere in una maggioranza per l'intera legislatura. Ma la domanda, tra i meloniani, ormai circola da giorni: von der Leyen è davvero il cavallo vincente? In mattinata, nella riunione del Ppe pre-summit, la presidente della Commissione ha avuto un faccia a faccia con il ministro degli Esteri Antonio Tajani. La fedeltà degli azzurri è ferrea nei confronti dei popolari, forse lo è meno nei confronti di von der Leyen. E alla riunione Weber ha lanciato ufficialmente la candidatura a presidente dell'Eurocamera di colei che viene indicata come uno dei piani B del Ppe, Roberta Metsola. Di top job, nei capannelli a margine del Consiglio europeo, probabilmente se ne è parlato. I giochi si faranno a giugno, ma se puntare davvero su von der Leyen potrebbe essere deciso primo. Ed è una scelta che coinvolge anche l'Italia.

LA FOTO IN PRIMA

Meloni, nel frattempo, nel giorno del vertice dei 27 è finita in prima pagina sul Wall Street Journal con la foto che la vede, in aula alla Camera, nascondere la testa nella giacca del tailleur mentre c'era il dibattito su Gaza. 'Don't Look at Me With Your Disturbing Eyes', ha scritto il Wsj traducendo la frase che Angelo Bonelli ha rivolto alla premier poco prima che si nascondesse il viso. «Non volevo destare ansietà al collega. Non so cosa intendesse con 'sguardo inquietantè, ma mi scuso con il collega e con chiunque altro possa eventualmente sentirsi intimorito», ha ironizzato Meloni. A Bruxelles ad inquietare i suoi omologhi non è certo lo sguardo della presidente del Consiglio: lo sono le parole del suo alleato di governo —.

NUOVO ATTACCO

Kiev sotto i missili Almeno 13 civili feriti

ROMA

La terza primavera di guerra in Ucraina si è aperta con un massiccio attacco russo su Kiev, svegliata nel cuore della notte dalle esplosioni. Le forze ucraine hanno rivendicato di aver distrutto tutti i 31 missili lanciati sulla capitale, i cui detriti si sono comunque abbattuti sugli edifici provocando 13 feriti. È dalla fine di gennaio che non si registravano raid così massicci sulla città, che stavolta avevano un preciso obiettivo, secondo una fonte dell'intelligence militare di Kiev a Ukrainska Pravda: «La maggior parte era puntata contro gli obiettivi della Direzione principale dell'intelligence» del Gur, gli 007 ucraini. Ma nel loro tragitto i missili hanno sfiorato la tragedia anche per l'Italia: l'abitazione - per fortuna vuota - di un impiegato locale della nostra ambasciata, un cittadino ucraino che ha acquisito anche la cittadinanza italiana, è stata distrutta nell'attacco.

L'addetto e la sua famiglia sono sani e salvi, e in una telefonata il ministro degli Esteri Antonio Tajani ha espresso loro «la solidarietà e anche l'indignazione per questi continui attacchi contro obiettivi civili. Una vergogna che deve cessare al più presto». Frammenti di razzi - tra i quali un missile ipersonico Kinzhal - sono caduti anche «su un asilo nel distretto di Sviatoshynskyi», ha annunciato su Telegram il sindaco Vitali Klitschko, mentre Volodymyr Zelensky ha spronato i partner occidentali a proteggere l'Ucraina. «Dobbiamo dimostrare che il terrore perde sempre. Dobbiamo dimostrare alla Russia che sarà costretta ad accettare una vita normale e libera in Ucraina. Abbiamo bisogno del sostegno dei partner», ha detto il presidente ucraino. —

La donna morta a Trieste

Marano, consulente della famiglia Resinovich, si sofferma su un'interruzione di gravidanza del 1993 e altri elementi

«Il marito di Lilly non poteva non sospettare di lei e Sterpin»

Sebastiano Visintin con Liliana Resinovich in un momento felice della coppia quand'erano sposati

Laura Tonero

I consulenti del fratello e della nipote di Liliana Resinovich tornano a puntare il dito nella direzione del marito Sebastiano Visintin, sollevando nuovamente dei dubbi sulla sua sincerità. Questa volta lo fanno valutando un elemento che quanti hanno avuto accesso agli atti, sapendo non avrebbe contribuito in nessun modo a far luce sulla morte della 63enne triestina poco più di due anni fa, avevano evitato di diffondere. Perché si tratta di un dato sanitario, e perché in qualche modo tocca una sfera così privata e delicata di una donna, che andrebbe tutelata anche quando una persona non c'è più. Si tratta della notizia dell'interruzione di gravidanza di Liliana, di una Liliana in giovane età.

Nella prima fase delle indagini – coordinate dal sostituto procuratore Maddalena Chergia e affidate alla Squadra mobile – gli inquirenti non hanno ovviamente tralasciato la raccolta di informazioni, anche passate, sulla salute della donna. L'accesso al suo fascicolo sanitario ha consentito di visionare, tra i vari referti, anche la documentazione della Clinica ginecologica dell'ospedale Maggiore che attesta due interruzioni volontarie di gravidanza: una avvenuta nel 1985 e l'altra agli inizi del 1993. In entrambi i casi Lilly era al secondo mese di gravidanza. Per accedere a quella prestazione prima si era rivolta al suo ginecologo, Adriano Purini, presentandosi nel suo ambulatorio di piazza dell'Ospitale. Riguardo all'aborto del 1993, il fratello di Liliana, Sergio Resinovich, ha spiegato all'Ansa come «quella gravidanza era scaturita probabilmente proprio dalla relazione con Claudio Sterpin», rivelando come in un'intercettazione telefonica Visintin avesse testimoniato a un'amica di essere stato proprio lui, allora, ad accompagnarla nella struttura sanitaria affinché si sottoponesse al delicato intervento. Un elemento che, secondo Gabriella Marano, la psicologa forense consulente della famiglia Resinovich, va «valutato con le ulteriori emergenze di indagine». Nello specifico, «il fatto che Visintin sapesse, come da lui dichiarato pubblicamente, che la moglie andava a stirare le camicie a Claudio». Tutto ciò, secondo Marano, fa capire che «Sebastiano non poteva non sospettare di una frequentazione di Lilly con Claudio».

Il marito di Liliana, «indignato per come elementi di oltre trent'anni fa, che nulla hanno a che vedere con la morte di mia moglie, vengano resi pubblici solo per fare notizia e raccogliere un attimo di visibilità», non nasconde come «nel 1993, quando io e Lilly ci frequentavamo perché uniti dalla passione per la fotografia, lei un giorno mi avesse raggiunto a Gorizia e, imbarazzata, mi avesse chiesto aiuto per quell'interruzione di gravidanza». A Visintin sembrò una questione intima: «Visto che lei non intese fornirmi altri elementi, io la affrontai senza chiederle spiegazioni e men che meno il nome del padre di quel bambino. Feci semplicemente il possibile per aiutarla e per starle vicino».

Sulle notizie circolate ieri è intervenuto il procuratore Antonio De Nicolo: «Questa cosa non ha niente a che vedere con i reati – ha dichiarato –. Questo è gossip, non mi interessa né confermare né smentire. È al di là di quello che io ritengo doveroso da parte nostra». Sul caso il procuratore ha chiarito che «per il momento non ci sono novità: noi abbiamo dato la parola alla scienza, abbiamo un'équipe di consulenti di capacità indiscusse a livello internazionale, aspettiamo che facciano il loro lavoro».

A breve i periti incaricati dalla Procura e quelli indicati dalle parti lese si riuniranno nuovamente a Milano. Serviranno ulteriori confronti e poi, tratte le conclusioni, del tempo per redigere la nuova perizia medico-legale disposta, che non sarà depositata prima dell'estate. —

IL RITROVAMENTO
IN QUESTO BOSCHETTO FU TROVATO IL CORPO DI LILLY

L'accesso al fascicolo sanitario ha consentito alle parti di scoprire fatti dell'85 e del '93

LA TOMBA
FIORI IN CIMITERO PER LILIANA RESINOVICH

Dopo la riesumazione a breve i consulenti si riuniranno nuovamente a Milano

Il caso Monfalcone

Il Consiglio di Stato: serve una sede per far pregare i musulmani

Accolto l'appello cautelare: no nei due centri culturali. Nel frattempo un posto accessibile e dignitoso

Tiziana Carpinelli

Il dubbio è evaporato, la sentenza chiara come la luce del sole. A Monfalcone si dovranno ricercare, in via provvisoria, siti alternativi «accessibili e dignitosi» per professare i riti legati al Ramadan, non si potrà disporre in attesa di un verdetto delle sedi dei due centri culturali islamici, al centro di un contenzioso amministrativo con il Comune. Mentre sul binario parallelo tale ricorso al Tar dovrà vedere una fissazione «celere» nel merito. È quanto prescritto dai giudici. E ieri in serata è arrivata la notizia che l'udienza si terrà il 23 maggio.

La Sezione seconda del Consiglio di Stato ha accolto, con precisi capisaldi nelle sue motivazioni, l'appello cautelare per la riforma dell'ordinanza del tribunale amministrativo che aveva rigettato in precedenza l'istanza di sospensiva sollevata dalle due realtà islamiche. E ha disposto «la sollecita fissazione dell'udienza di merito» al Tar, dov'è pendente l'impugnazione di due provvedimenti assunti dal Comune, poiché «la controversia investe problematiche complesse» sotto molteplici profili, dall'urbanistica alla sicurezza. Stabilisce inoltre, l'ordinanza, che l'amministrazione Cisint individui, anche solo provvisoriamente, siti «alternativi accessibili e dignitosi» per «consentire ai credenti l'esercizio della preghiera», respingendo quindi l'impiego delle attuali sedi di via Duca d'Aosta e don Fanin (perché appunto oggetto di diatriba nell'intreccio dei citati aspetti) e tenendo però in «attenta considerazione» le obiezioni mosse dalle associazioni; che – assistite da un legale – avevano reputato «i luoghi nel frattempo individuati dalla Questura», cioè il parcheggio delle Terme al Lisert in fascia serale e il giardino ai piedi della Rocca in orario diurno, dei «posti all'aperto e ubicati in punti del tutto defilati e periferici». Come si definiranno i luoghi? Instaurando un «tavolo di confronto che dovrà essere convocato con la massima sollecitudine e comunque entro 7 giorni» dalla comunicazione dell'ordinanza di Palazzo Spada, pubblicata ieri. La scadenza, giovedì.

Un passo indietro: giova un riepilogo degli antefatti per non perdere la bussola nell'intricata vicenda. I centri islamici Darus Salaam di via Duca d'Aosta e Baitus Salat di via don Fanin erano stati destinatari il 25 novembre di due ordinanze dirigenziali emesse dal Comune per contestare, con relativo invito al ripristino dei luoghi, l'asserita difformità di impiego dei locali in rapporto alle destinazioni d'uso fissate dal Piano regolatore, rispettivamente direzionale e commerciale. Presunte irregolarità constatate in plurime verifiche condotte dalla Polizia municipale. Le due realtà avevano impugnato al Tar nei prescritti 60 giorni gli atti – sostanzialmente fotocopia (anche le decisioni assunte ieri sono due e speculari) – e l'avvocato di fiducia Vincenzo Latorraca aveva quindi sollevato, pure in via monocratica, la misura cautelare della sospensiva, una sorta di "congelamento" dei due atti comunali fino a sentenza. Respinta in primo grado. Di qui l'appello al Consiglio di Stato, con parte resistente l'ente, rappresentato da Teresa Billiani. E, ultimo passaggio, la risoluzione depositata ieri della Sezione seconda (presidente Dario Simeoli, consiglieri Francesco Guarracino, Giancarlo Carmelo Pezzuto, Alessandro Enrico Basilico, estensore Ugo De Carlo) che a 48 ore dall'udienza camerale ha delineato il quadro e previsto la compensazione tra le parti delle spese legali. I giudici hanno assorbito diverse delle osservazioni nei precedenti dispositivi. Come l'indicazione sul fatto che la libertà di culto è «individuale prima che collettiva» e dunque non sembra poter subire «pregiudizi irreparabili per il caso in cui l'immobile continui a essere utilizzato quale luogo di incontro tra gli associati, secondo l'originaria e persistente destinazione». Diritto «inviolabile» dell'uomo, garantito in ogni luogo in forma individuale e, col consenso degli altri, in forma collettiva: ai membri delle associazioni «non potrà essere impedito il diritto a riunirsi liberamente nell'immobile e quivi esercitare le loro libere e incomprimibili prerogative», nel rispetto tuttavia della «cornice normativa di rango primario e secondario e dei vincoli cui le attività umane di rilevanza pubblica sono astrette a salvaguardia della convivenza civile tra i consociati». Restano poi salde, così viene ripercorso nel dispositivo, le «esigenze di cui devono farsi carico i pubblici poteri» nel disciplinare l'esercizio delle attività nei luoghi deputati, così che siano assicurate igiene, sicurezza, ordine pubblico, corretto insediamento urbanistico e via discorrendo.

Insomma, un provvedimento dirimente, ma non risolutivo in via definitiva, perché il cuore del contenzioso si svelerà al Tar. Con «fissazione celere del merito», il 23 maggio, alla luce della «delicatezza delle questioni sottese al contenzioso». E con la prescrizione al Comune di «individuare, in contraddittorio con gli interessati e con spirito di reciproca e leale collaborazione» – valori, sempre Palazzo Spada, che «ispirano la disciplina primaria dell'azione dei pubblici poteri» – siti alternativi «accessibili e dignitosi». —

IL RITO
FEDELI MUSULMANI RACCOLTI IN PREGHIERA DURANTE IL RAMADAN

Il sindaco Anna Cisint

Entro 7 giorni andrà avviato il tavolo di confronto. Il Tar si pronuncerà nel merito il 23 maggio

L'ANALISI

QUATTRO STRADE POSSIBILI PER L'INTEGRAZIONE

GIANPIERO DALLA ZUANNA

Applicando in spirito e lettera l'articolo 19 della Costituzione, il Consiglio di Stato ha ingiunto all'Amministrazione Comunale di Monfalcone di individuare al più presto luoghi idonei per la preghiera richiesti dalla comunità islamica, che in questa città conta più di 5.000 componenti, su un totale di 30.000 abitanti. È un pronunciamento importante, sia in generale, sia per il caso particolare della città giuliana.

Al primo gennaio del 2023, a Monfalcone gli italiani residenti erano 20.600, gli stranieri quasi 9.000, fra cui 4.700 provenienti dal Bangladesh. Monfalcone è uno dei comuni italiani con la maggior quota di residenti stranieri (30%). In realtà, le persone di origine straniera sono più numerose: nel solo 2022, a Monfalcone sono stati 241 gli stranieri che hanno acquisito la cittadinanza italiana.

Ancora più significativi sono i dati sull'età e sulla dinamica demografica. Gli stranieri con più di 70 anni erano 91, gli italiani 5.400. Per contro, i giovani in età da lavoro (20-34) quasi si equivalevano, con 2.705 italiani e 2.228 stranieri. I bambini italiani in età prescolare (0-5) erano 685, gli stranieri 1.017. Nel 2022 a Monfalcone sono nati 106 bambini italiani e 197 stranieri, mentre sono morti 379 italiani e 6 stranieri. Nel quinquennio 2018-22, la fecondità media delle donne italiane è stata di 1,34 figli (in linea con la media nazionale), quella delle donne straniere di 2,35, superiore a quella del Bangladesh (1,93 figli per donna nel 2023). In complesso, a Monfalcone sono dati 1,82 figli per donna, uno dei livelli più alti fra le città italiane, al livello della Francia. Infine, nel corso del 2022 all'anagrafe di Monfalcone si sono iscritti più di 1.000 nuovi cittadini stranieri, di cui 700 provenienti direttamente dall'estero, mentre gli stranieri cancellati dall'anagrafe sono stati 300, per un saldo migratorio degli stranieri di +730. Per contro, la differenza fra iscritti e cancellati italiani nell'anagrafe di Monfalcone è stata negativa (-130).

La forte attrattività di Monfalcone è legata alla presenza di Fincantieri, grande industria a forte partecipazione statale specializzatasi – in particolare – in navi da crociera, per cui le maestranze del Bangladesh sono particolarmente apprezzate. Si tratta spesso di lavoratori provenienti da regioni molto povere del Bangladesh – e questo potrebbe spiegare questa elevata fecondità – disposte a lavorare per salari molto modesti, la cui erogazione è purtroppo possibile regolarmente, mediante catene di subappalti.

Tutto fa pensare che, nel breve-medio periodo, questi flussi migratori continueranno, viste anche le nuove commesse portate a casa da Fincantieri. È quindi fondamentale attivare intense attività di integrazione: accenniamo solo a quattro aspetti. Il primo è la scuola. L'insegnamento dell'italiano come seconda lingua dovrebbe essere assolutamente prioritario, sia per i bambini che per gli adulti, uomini e donne. Ora questo avviene in modo sporadico, grazie alla buona volontà di dirigenti, insegnanti e associazioni di volontariato. Dovrebbe invece diventare un'attività sistematica e finanziata con continuità. Il secondo aspetto è il lavoro: la sfida è mantenere la competitività di Fincantieri garantendo nel contempo continuità e salari decenti ai lavoratori, evitando – in particolare – lo sfruttamento legale. Il salario minimo potrebbe essere d'aiuto, così come potrebbero servire incentivi all'assunzione di donne, garantendo però la possibilità di conciliare lavoro e accudimento dei figli. Il terzo aspetto è la casa: andrebbero garantiti affitti a costi calmierati, in particolare per le giovani coppie straniere e italiane. Un tempo le grandi fabbriche si facevano carico della costruzione di case operaie: Fincantieri potrebbe ritornare a queste vecchie abitudini. Infine c'è tutto il resto: religione, sport, tempo libero, incontri fra diverse culture... Non basta certo una sentenza del Consiglio di Stato: occorre essere consapevoli che – anche dal punto di vista religioso – rapporti pacifici fra comunità e Amministrazioni giovano a tutti, anche perché la necessaria attività di controllo diventa assai più agevole.

Tutto fa pensare che nel breve-medio periodo i flussi migratori saliranno: le azioni da attivare

Gli italiani sarebbero i primi a giovarsi di comunità straniere felici, perché la mancata integrazione può generare un diffuso malessere sociale e alla creazione di gang giovanili. Grazie agli stranieri, Monfalcone sta vivendo un autentico boom demografico, il cui esito non è però scontato: il pendolo può oscillare fra scontro e integrazione.

Dipende dalle azioni messe in atto della società civile e dalla politica. —

ECONOMIA

ELETTRODOMESTICI

Electrolux, le Rsu di Porcia e Susegana non firmano Accordo in bilico

Ieri la trattativa sui 164 esuberi annunciati tra gli impiegati
Il gelo dopo le voci sui 95 licenziamenti tra gli operai

Francesco Dal Mas

L'accordo all'Electrolux per trasformare i 164 esuberi di impiegati in altrettanti esodi incentivati è stato raggiunto ieri pomeriggio ma verrà ufficializzato dai sindacati Fim, Fiom e Uilm solo oggi. Pare, infatti, che le firme raccolte presso i delegati Rsu presenti alla trattativa sia meno della metà di quelle necessarie per far valere l'intesa.

Il motivo di questo dissenso? I 72 mila euro dell'incentivo vengono ritenuti insufficienti da una parte dei rappresentanti dei "coletti bianchi"; complice l'inflazione, il valore, si dice, sarebbe di molto inferiore. La trattativa, in questa fase conclusiva, si è tenuta in un albergo di Quarto d'Altino ed il confronto è stato sofferto. Ecco perché i segretari nazionali dei tre sindacati ed il coordinamento del Gruppo hanno preferito prendersi un giorno di tempo, convincere altre rappresentanze a firmare e, quindi, presentare ufficialmente l'intesa. Che «è positiva, comunque la si consideri – sottolinea con forza Gianuca Ficco della Uilm – perché abbiamo evitato 164 licenziamenti».

Ma c'è un altro aspetto di forte fibrillazione. Riguarda in particolare lo stabilimento di Porcia, da dove non è arrivato nessun consenso all'accordo, anzi. «Se c'è una vittima sacrificale di questo accordo siamo proprio noi – afferma Walter Zoccolan, leader Fiom della Rsu della fabbrica pordenonese –. Dei 164 impiegati in dismissione, ben 73 sono a Porcia. Abbiamo inoltre 95 operai in esubero, per i quali abbiamo attivo il contratto di solidarietà. Ebbene, solo a margine della trattativa abbiamo appreso che il 14 maggio sarà avviata la procedura di licenziamento. D'accordo, anche per loro interverrà probabilmente l'incentivo all'esodo. Ma uno stabilimento depotenziato di 168 posti di lavoro non è di fatto destinato all'irrilevanza, al declino?».

Una fase di produzione nello stabilimento di Porcia

Le Rsu di Porcia hanno convocato per mercoledì prossimo le assemblee di fabbrica, in cui probabilmente sarà proposto il pollice verso contro l'intesa, almeno fino a quando non interverranno garanzie sul futuro del sito produttivo. Garanzie che, per la verità, sono state date il 12 marzo al vertice ministeriale di Roma, con la conferma degli investimenti. Nel corso di quell'incontro, infatti, l'ad di Electrolux Italia Ranieri ha confermato che gli investimenti sul sito di Porcia per il 2023-24 superano i 30 milioni di euro, con l'obiettivo di avviare un percorso di trasformazione dell'area tecnologica. Sul fronte dell'occupazione, l'azienda aveva inoltre ribadito la disponibilità a ricorrere a strumenti di ammortizzazione sociale e decontribuzione, riduzione del cuneo fiscale e flessibilità contrattuale. «Bene, quelle garanzie, le vogliamo riconfermate, nero su bianco, perché – afferma ancora Zoccolan – gli esuberi proprio non ce li aspettavamo fra gli operai».

Manca la sigla del 50% dei delegati; atteso per oggi il confronto tra le organizzazioni

In verità il contratto di solidarietà a Porcia continuerà sino a fine giugno. E potrà essere anche prorogato. Infine, par di capire, a tanti delegati non è piaciuto il metodo, dato che i rappresentanti nazionali di Fiom Cgil, Fim Cisl e Uilm Uil avrebbero posto la loro sigla – come è stato riferito da alcuni rappresentanti Rsu a Quarto d'Altino – senza un confronto preventivo con il coordinamento ampio giunto nel Veneziano da tutti i siti. Se sarà accertato che l'accordo sottoscritto ieri non ha un numero di consensi sufficiente il dossier verrà avocato dal Ministero del Lavoro per una gestione straordinaria della vertenza. Ma è proprio ciò che l'azienda e, soprattutto, i sindacati vogliono evitare. Anche per evitare eventuali sorprese. —

INFRASTRUTTURE

Promossi gli autobus bocciati i treni regionali Lo studio Isfort-Cisl

Le criticità nella mobilità di persone e merci nello studio della Cisl

Franco Vergnano

Fare sistema in Friuli Venezia Giulia sulla mobilità di persone e merci. E, soprattutto, lavorare insieme con tutti gli operatori dei trasporti. Un settore, quest'ultimo, dove le «aree di miglioramento» sono ancora parecchie. Ecco, in estrema sintesi, il messaggio che la Cisl ha voluto lanciare a imprenditori e politici per accrescere la governance pubblica territoriale dei processi infrastrutturali in un incontro svoltosi ieri pomeriggio a Trieste, nell'ambito di una giornata di studio e aggiornamento regionale per i suoi quadri.

Tra i punti base del rapporto due riguardano lo spostamento delle persone, tornato su buoni livelli dopo il crollo dovuto alla pandemia. Peccato che il tutto si svolga soprattutto con le automobili private, a scapito dei trasporti pubblici, giudicati insufficienti per qualità e quantità dagli utenti. Anche le tanto decantate modalità di trasporto "sharing" sembrano «destinate» ha spiegato Carlo Carminucci dell'Isfort «a rimanere un sogno nel cassetto». Insomma, il messaggio Cisl è chiaro, spiega Antonio Pittelli, segretario regionale della Fit (Federazione italiana trasporti): «Le potenzialità, grazie alla nostra posizione geografica, sono elevate, ma si può e si deve fare di più e meglio».

Tra le note positive c'è appunto il fatto che la mobilità regionale sia tornata ai livelli pre-Covid, con quasi 2,2 milioni di spostamenti in un giorno medio feriale. Si tratta di un tasso più elevato della media nazionale (84,2% a fronte dell'80,5%). Anche il pendolarismo risulta in crescita in tutte e quattro le province. Il picco (+3,46%) è a Pordenone. Purtroppo, però, il ricorso all'automobile resta il modello di mobilità dominante, confermato anche da un parco macchine che continua gradualmente a crescere (+5% tra il 2015 e il 2022). È infatti sulla mobilità privata che ricade prevalentemente la scelta dei cittadini abitanti nel Friuli Venezia Giulia, con il 66,5% delle preferenze, a fronte del solo 8,7% (comunque più alto della media del Nord Est e di quella nazionale) nei confronti dei mezzi pubblici.

Il tasso di mobilità sostenibile, ovvero spostamenti a piedi, in bici, monopattino o su mezzi pubblici, risulta al di sotto del 35%, in leggero calo rispetto agli anni precedenti. A preoccupare è il basso e declinante ricorso all'intermodalità dei passeggeri. Dal 3,5% del 2010 è scivolato all'attuale 2,6%. —

INCENTIVI PER IL MANIFATTURIERO

Digitalizzare l'export Contributi per le Pmi

PORDENONE

Soluzioni digitali per l'export finanziabili con il "Bonus Export Digitale Plus" di Invitalia. A segnalare l'opportunità per le micro e piccole imprese manifatturiere, anche aggregate in rete o in consorzi, è Comet, il cluster della metalmeccanica Fvg. Le domande possono essere presentate fino alle ore 10 del 12 aprile 2024. Il contributo è concesso in regime "de minimis" e vale fino a 10 mila euro su spese per 12.500 euro per le singole imprese, e sale a 22.500 euro per le reti e i consorzi che investano non meno di 25 mila euro. Sono ammissibili le spese per sistemi di e-commerce e servizi accessori all'e-commerce (come lo smart payment); informazione e promozione per il canale dell'export digitale, digital marketing ecc. —

MADE IN ITALY

Idb, nuovo brand per crescere «Con Dexelance puntiamo all'estero»

Il gruppo è presente in Veneto e in Friuli con Gervasoni
Tamburi: «Replichiamo il successo di Oviesse e Moncler»

Luigi Dell'Olio / MILANO

Piccolo sarà pure bello, ma rischia di non essere più sufficiente in uno scenario di mercato caratterizzato da margini sotto pressione e dalla necessità di generare economie di scala per liberare risorse da destinare agli investimenti. È il messaggio emerso nel corso di una conferenza stampa organizzata presso la Triennale di Milano per annunciare il cambio di passo di Italian Design Brands, che a valle dell'approvazione da parte dell'assemblea dei soci assumerà il nome di Dexelance. «Non solo un rebranding, ma un nuovo posizionamento di mercato per accelerare la crescita», è la premessa del managing director Giorgio Gobbi.

Per la società che ha accorpato negli anni undici brand d'eccellenza nel campo del design, tra cui le nordestine Saba (Padova), Gervasoni (Pavia di Udine) e Axolight (Scorzè), si apre un «nuovo inizio all'insegna della creatività, dell'artigianalità, dell'imprenditorialità e della bellezza senza tempo», per usare le parole di Gobbi. Chiaro l'intento di spingere il profilo internazionale del gruppo, «considerato che competiamo nel mondo e ci sono alcune nostre controllate che in Italia fatturano una quota marginale», ha ricordato il chairman e ceo Andrea Sasso.

Andrea Sasso e Giovanni Tamburi

«Siamo entrati nel gruppo praticamente alla nascita, quasi dieci anni fa, convinti dai promotori dell'iniziativa in merito all'importanza di dar vita a una piattaforma capace di valorizzare il made in Italy senza tarpare le ali alle singole imprese», ha raccontato Michele Gervasoni, raggiunto a margine dell'incontro. Con il fratello Giovanni costituisce la terza generazione al comando dell'azienda familiare, nata come piccola bottega artigiana specializzata nella lavorazione del vimini e cresciuta fino a diventare un big dell'arredamento con centinaia di punti vendita nel mondo. «Abbiamo ceduto il 100% dell'azienda per entrare come azionisti del gruppo Idb e, da allora, abbiamo condiviso tutti i passaggi della crescita». A questo proposito, l'imprenditore ha evidenziato una particolarità nella scelta dei nuovi imprenditori da aggregare: «Guardiamo non solo ai numeri consolidati e a quelli prospettici, ma anche alle persone, ai loro valori. Possono sembrare concetti scontati, ma nel momento in cui si decide di fare un percorso di business insieme questi aspetti sono fondamentali». Quindi l'invito ad altri imprenditori a «fare squadra, senza il timore di perdere il controllo sulla propria azienda: insieme si può crescere velocemente, senza rinunciare all'autonomia di ciascuna realtà».

All'incontro ha preso parte anche Giovanni Tamburi, fondatore, presidente e amministratore delegato di Tamburi Investment Partners, entrato come azionista del gruppo in occasione della quotazione a Piazza Affari,

> «Necessario fare squadra senza il timore di perdere il controllo dell'azienda»

nella primavera dello scorso anno, e quindi rafforzatosi ulteriormente pochi mesi dopo attraverso un club deal che ha chiamato a raccolta numerosi imprenditori italiani. «Con Dexelance vogliamo replicare il successo ottenuto con realtà come Interpump, Oviesse e Moncler: tutte oggi valgono un multiplo rispetto al momento dell'investimento. In Italia le energie non mancano e nemmeno la qualità: è importante sostenerle dal punto di vista finanziario e della visione imprenditoriale ed è quello che vogliamo fare con il gruppo del design, che punterà ad avere sempre più una visione globale». Un passaggio condiviso da Sasso, per il quale «crescita organica e per linee esterne sono due filoni che continueremo a seguire senza soste». —

IL CONVEGNO

Il regolamento Ue sulla deforestazione minaccia il mobile

Timothy Dissegna / UDINE

Il comparto legno guarda con preoccupazione alle novità introdotte dal nuovo regolamento europeo contro la deforestazione. La norma entrerà ufficialmente in vigore il 30 dicembre 2024, ma sono ancora molti i dubbi e le perplessità che il mondo delle imprese di settore hanno sollevato, come emerso ieri pomeriggio nell'incontro organizzato dal Cluster Legno Arredo Casa Fvg a Manzano, con il supporto di FederlegnoArredo.

Il presidente nazionale, Claudio Feltrin, ha evidenziato come «la questione non riguarda solo il legno che si importa e da dove si importa, ma anche il prodotto finito. In questo modo si mette in difficoltà l'export e il nostro comparto esporta il 53% di quanto produce. Se mettiamo in crisi questa fetta di business, avremo grandi problemi». Perplessità condivise dagli stessi vertici del Cluster, con il direttore Carlo Piemonte che, pur condividendo le finalità della norma di preservare la salute dei boschi e foreste, rileva «che quella che è stata l'impostazione burocratica appesantirà in modo incredibile soprattutto le piccole e medie imprese».

A essere interessati da questo atto sono «tutti quegli oggetti che potenzialmente potrebbero comportare una deforestazione», ossia carni, soia, pelli e molto altro come illustrato da Pietro Oieni ed Elisabetta Morgante della direzione generale Foreste del ministero dell'Agricoltura. Il presidente Matteo Tonon ha rimarcato che «siamo tutti attenti alle tematiche di sostenibilità, ma ciò che si prospetta disorienta tutto il territorio e tutta la filiera. Vediamo una componente regolamentare altamente burocratica che metterà in seria difficoltà le logiche d'acquisto, vendita e approvvigionamento». Quello che invece vorrebbe il vertice dell'ente «è un supporto dei comportamenti virtuosi già in essere delle aziende».

Feltrin e Piemonte

Una situazione che si inserisce in un settore che, come detto, ragiona principalmente sull'export. Al momento, però, «molti dei mercati di riferimento sono oggettivamente in difficoltà. Sul Centro Europa, e il dato parte da quello della Germania, c'è una diminuzione a due cifre con picchi anche del 20%, ma questo non riguarda lo stato di salute del settore che ha dimostrato di reagire molto bene. La sfida è riorientarsi in mercati differenti, ma lo spostamento non si compie in un giorno». I dirigenti del dicastero hanno elencato le criticità emerse nel confronto portato avanti con la Commissione europea, puntando il dito verso le «lobby ambientaliste» che, ha detto Oieni, «hanno fatto inserire all'ultimo delle commodities come pelletterie e caucciù, che non erano previste inizialmente». «Vogliamo essere a fianco dei ministeri - ha concluso Feltrin - affinché l'Italia possa far valere la propria posizione a livello europeo». —

PER I GIOVANI SENZA OCCUPAZIONE

Trovare lavoro nell'industria NeetOn il 3 aprile a Udine

UDINE

Percorsi di formazione rivolti ai giovani che non si formano e non lavorano. È la proposta di NeetOn, il progetto di formazione che ha l'obiettivo di favorire l'occupabilità dei Neet (Not in Education, Employment or Training). Partito nel 2019, il progetto conta già sedici edizioni completate a cui si andranno ad aggiungere le tre previste nel corso di quest'anno di cui una, il 3 aprile, a Udine. Il progetto mette insieme Bosch Italia, LabLaw, ManpowerGroup, Fondazione Human Age Institute e la Corporate Academy Bosch Tec, e punta a trasferire competenze tecniche e trasversali che consentano ai Neet di entrare ed essere competitivi nel mondo del lavoro.

Sono stati oltre 230 i Neet che hanno partecipato alle sedici edizioni precedenti, durante le quali sono state erogate più di 2.400 ore di formazione suddivise tra lezioni, incontri di orientamento e pillole formative in presenza e online, con la possibilità per gran parte dei partecipanti di consolidare il percorso con un'esperienza lavorativa. Circa l'80% dei partecipanti al progetto, infatti, ha avuto l'opportunità di intraprendere una carriera professionale dopo 6 mesi dal termine del progetto. Il 2024 vedrà tre nuove edizioni che coinvolgeranno in totale più di 50 ragazzi. L'edizione di Udine è dedicata a formare operatori Industry 4.0. Per partecipare, i ragazzi disoccupati da almeno 12 mesi, entro i 35 anni di età e residenti in Italia, possono inviare la propria candidatura sul sito Manpower (https://www.manpower.it/it/annuncio-lavoro/id/706233). Dopo le tappe di Catania e Udine in autunno, NeetOn tornerà nella città di Torino, chiudendo gli appuntamenti del 2024. I partecipanti seguiranno lezioni in presenza e potranno consultare contenuti e approfondimenti tramite piattaforma digitale. A questo, si aggiungeranno i project work. —

LA CORSA PER IL DOPO BONOMI

Confindustria al rush finale Il Nord Est va verso Garrone

Ieri la relazione della Commissione di designazione al Consiglio Generale
Gozzi escluso perché si sarebbe fermato al 13,36% dei voti dell'assemblea

Roberta Paolini

In ballo ci sono una trentina di voti. Forse meno. Tanto separa il nuovo presidente di Confindustria nazionale dalla sua designazione. Ieri c'è stato il metaforico fischio d'inizio per la finale, che vede misurarsi per la poltrona più alta di Viale dell'Astronomia Edoardo Garrone ed Emanuele Orsini. Ammessi al voto di designazione dai saggi il 19 marzo. Una decisione che ha portato una coda di polemiche e veleni, recriminazioni e minacce di ricorso. Insomma l'ultimo miglio per gli sfidanti al vertice della principale associazione imprenditoriale italiana inizia in un clima teso.

Tanto che ieri la commissione di designazione, nella relazione al Consiglio Generale sull'ammissione al voto di Garrone e Orsini, oltre a spiegare l'esclusione di Antonio Gozzi, ha anche mosso critiche affermando che «Alcuni comportamenti non hanno rispettato le modalità procedurali dettagliate nei nostri regolamenti». Aggiungendo, il riferimento è alle lettere inviate e pubblicate sulla stampa sull'esclusione di Antonio Gozzi, che «Tali comportamenti non hanno certamente contribuito a determinare un clima costruttivo ed hanno accreditato all'esterno percezioni sempre più divisive. Giuste o sbagliate che siano, le regole sono da rispettare; in altra sede si propongano i cambiamenti desiderati». I saggi che hanno quindi motivato l'esclusione, spiegando che al termine delle consultazioni e dopo più verifiche, il consenso per il presidente di Federacciai si sarebbe fermato al 13,36% dei voti assembleari. Considerando poi anche le dichiarazioni di voto comunicate successivamente da Antonio Gozzi, e comunque considerate non ammissibili, la misura del consenso sarebbe salita al 15,94%. Per i saggi la misura del consenso per Gozzi sarebbe stato significativamente lontana dal consenso riscontrato per i due candidati ammessi. Non è quindi scattata l'ammissione di diritto, prevista al raggiungimento della soglia del 20%. Mister Duferco, dal canto suo, si è detto pronto a tutelare il suo diritto e di chi lo ha sostenuto affermando «c'è un pezzo importantissimo di manifattura italiana e di province manifatturiere italiane che non ha avuto l'opportunità di votare un candidato quando lo statuto consente che i candidati siano fino a tre».

Edoardo Garrone

Emanuele Orsini

Carlo Bonomi

Vada come vada ora i riflettori sono tutti puntanti sui due sfidanti, che secondo diverse fonti sono molto vicini come consensi. Ecco perché

> I due sfidanti, secondo diverse fonti, sono molto vicini come consensi

questi giorni che separano dal voto a scrutinio segreto del 4 aprile saranno decisivi. Restano coperte le intenzioni di voto del Nord Est, ma, da quel che si apprende, in Consiglio Generale, il Veneto potrebbe fare blocco quasi unico per Garrone.

Resta da vedere come vorrà esprimersi la fronda veneziana di Veneto Est, che consterebbe però, secondo alcune valutazioni, di soli due voti verso Orsini. Per il resto Verona, Vicenza, Veneto Est (ovvero Padova e Treviso e un pezzo di Venezia), cui si aggiunge anche il Friuli Venezia Giulia con Udine, Alto Adriatico dovrebbero andare tutti sull'industriale genovese. —

IPHONE NEL MIRINO

Usa contro Apple «Viola regole antitrust»

ROMA

Gli Stati Uniti accusano Apple di aver mantenuto il monopolio nel settore degli smartphone, soffocando la concorrenza e limitando la scelta dei consumatori. E lo fanno con una causa per violazione delle leggi antitrust che rappresenta l'ultimo affondo in ordine temporale dell'amministrazione Biden contro il dominio di Big Tech.

Nell'azione legale il Dipartimento di Giustizia e i procuratori generali di 16 Stati americani prendono di mira l'ecosistema dell'iPhone, da decenni il motore della crescita di Apple. Cupertino è «una delle società che vale di più al mondo»: il suo utile netto «supera il pil di più di 100 paesi» in gran parte grazie all'iPhone, ha detto il ministro della Giustizia Merrick Garland, accusando Apple di aver mantenuto il monopolio «non perché ha prodotto una tecnologia superiore, ma perché ha limitato e utilizzato tattiche di esclusione» nei confronti della concorrenza. —

IL MERCATO AZIONARIO DEL 21-3-2024

Azioni	Prezzo Chiusura	Var% Prez c.	Min. Anno	Max. Anno	Var% Anno	CapitAL. (Min€)
A						
A2A	1,6165	-1,52	1,616	1,655	-11,65	5.154,54
Abitare in	4,13	1,98	4,02	4,13	-18,68	107,63
Acea	15,72	-0,82	15,72	16	13,84	3.350,13
Acinque	1,96	1,03	1,96	1,97	-6,31	382,99
Adidas	198,48	-0,70	198,5	199,56	8,27	-
Adobe	469,1	-1,10	469,1	478,4	-11,28	-
Advanced Micro Devic	167,02	3,73	164,24	171	22,99	-
Aeffe	0,851	-3,62	0,846	0,885	-5,03	93,95
Aeroporto di Bologna	7,98	1,79	7,84	8	-5,52	282,08
Ageas	40,7	0,25	40,5	40,51	2,08	-
Air France-Klm	9,728	2,23	0	9,804	-30,32	-
Airbnb	156,44	3,78	151,42	156	17,40	-
Airbus Group	167	10,60	167	169,76	19,77	-
Akamai Technologies	101,12	-	100,64	100,64	-10,27	-
Alerion Cleanpwr	18,56	-1,69	18,48	19,16	-28,78	1.035,97
Algowatt	0,145	-5,35	0,1426	0,153	-46,45	7,38
Alkemy	12,6	-0,79	12,6	12,9	36,81	71,47
Allianz	273,15	0,92	270,5	273	12,05	-
Alphabet Classe A	136,04	0,21	135,6	137,54	7,22	-
Alphabet Classe C	137	0,23	136,68	138,3	6,82	-
Amazon	165,56	2,69	163,64	166,22	16,86	-
American Express	212,1	3,11	211	212,2	19,67	-
Amgen	254,8	-	250,2	255	-5,34	-
Amplifon	32,03	-1,05	32,03	32,92	3,31	7.331,65
Anima Holding	4,406	1,61	4,324	4,46	7,78	1.427,50
Antares Vision	2,965	9,61	0	3,02	44,97	187,10
Apple	158,58	-2,45	158,2	162,74	-7,39	-
Applied Materials	197,04	6,37	191,02	197,16	22,23	-
Aquafil	3,16	1,28	3,13	3,195	-9,20	134,94
Archer-Daniels-Midland	57,4	-	0	56	-13,80	-
Ariston Holding	5,84	4,66	5,615	5,88	-11,21	699,36
Ascopiave	2,3	-1,71	2,3	2,355	4,94	554,88
Asml	923,5	5,48	908,6	923,5	27,70	-
At&T	15,81	-0,13	15,78	15,815	6,45	-
Autostrade M.	14,1	-0,70	14,05	14,35	-15,11	62,09
Avio	9,31	-1,59	9,31	9,56	11,37	249,53
Axa	34,725	0,33	34,57	34,785	17,45	-
Azimut H.	24,94	1,51	24,67	24,98	3,89	3.525,30
B						
B&C Speakers	17,4	0,58	17,2	17,5	-6,18	192,39
B. Cucinelli	104,4	-1,79	104,2	108,1	18,76	7.168,04
B. Desio	4,61	0,88	4,57	4,61	25,59	611,97
B. Generali	36,71	0,52	36,43	36,78	8,26	4.261,76
B. Ifis	17,34	0,46	17,15	17,44	8,72	921,81
B. Profilo	0,208	-	0,206	0,209	2,37	140,79
B.Co Santander	4,275	2,26	4,232	4,278	9,71	67.050,56
B.F.	3,67	1,10	3,62	3,67	-8,83	946,11
B.P. Sondrio	6,825	0,44	6,67	6,86	16,67	3.101,70
Banca Mediolanum	10,3	-	10,24	10,37	19,91	7.620,29
Banca Sistema	1,246	0,48	1,222	1,264	1,31	98,72
Banco BPM	5,986	-0,10	5,906	6,054	25,12	9.060,88
Bank Of America	34,46	3,36	0	34,6	8,15	-
Basf	52,65	1,72	52,38	52,88	5,89	-
BasicNet	4,155	0,85	4,035	4,275	-9,97	223,92
Bastogi	0,41	1,49	0,402	0,41	-24,56	47,67
Bayer	26,42	1,30	26,36	26,63	-23,01	-
Bbva	10,815	2,80	10,695	10,865	28,21	33.664,88
Beewize	0,64	-3,32	0,64	0,676	24,79	7,28
Beghelli	0,208	-6,31	0,208	0,226	-18,95	44,60
Berkshire Hathaway	382,8	0,47	381,8	384,6	17,90	-
Bestbe Holding	0,0088	-2,22	0,0084	0,009	-51,08	10,93
Beyond Meat	7,338	-	0	7,837	-3,70	-
BFF Bank	12,15	1,25	12,04	12,21	15,60	2.240,72
Bialetti	0,236	0,43	0,236	0,245	-9,23	36,51
Biesse	11,63	2,29	11,27	11,63	-10,80	311,51
Bioera	0,098	-19,01	0,098	0,116	112,18	2,38
Biogen	201,8	0,40	201,8	202	-10,56	-
Bitcoin Group	53	0,76	51,9	55,8	108,86	-
Blackrock	775,2	4,28	0	776,4	1,16	-
Block	77,38	-	0	75,77	3,78	-
Bmw	104,72	-1,52	104,58	106,5	5,25	-
Bnp Paribas	62,57	1,08	62,2	62,97	-1,23	-
Boeing	173,36	0,90	169,64	174,74	-29,06	-
Booking Holdings	3353	2,32	3320	3320	0,15	-
Borgosesia	0,68	0,59	0	0,694	-1,10	32,75
Boston Scientific	62,18	-	61,8	62,36	22,73	-
Bper Banca	4,226	-0,68	4,17	4,305	39,71	5.994,44
Brembo	11,82	0,25	11,76	11,98	6,52	3.956,06
Brioschi	0,0568	-0,70	0,0564	0,0568	-8,42	44,29
Bristol-Myers Squibb	47,65	-	47,85	47,9	2,79	-
Broadcom	1279,6	8,66	1200,4	1279,8	12,31	-
Buzzi	36,94	3,13	36	37,5	29,20	6.871,94
C						
Cairo Comm.	1,898	2,37	1,856	1,906	1,98	250,39
Caleffi	0,906	-2,58	0,906	0,908	-8,41	14,52
Caltagirone	4,57	1,33	4,48	4,57	5,63	542,86
Caltagirone Ed.	1,06	-	1,055	1,09	8,42	132,71
Campari	9,296	0,45	9,27	9,368	-9,61	11.380,18
Carel Industries	20,15	3,55	19,4	20,35	-21,32	2.191,79
Caterpillar	334	3,41	0	332	23,02	-
Cellularline	2,8	-1,06	2,76	2,84	20,65	61,68
Cembre	44	6,28	41,7	44,4	11,40	702,20
Cementir Hldg.	9,67	2,76	9,39	9,68	-1,68	1.492,59
Centrale Latte Italia	2,86	-	2,82	2,86	-8,91	39,40
Charter Communications - Class272	-	279,55	279,55	-20,05	-	
Chevron	142,44	0,20	0	142,16	6,15	-
Chl	-	-	-	-	-	-
Cia	0,046	1,10	0,0455	0,046	9,64	4,20
Cir	0,531	0,57	0,527	0,531	22,02	584,75
Cisco Systems	46,05	-	45,91	45,925	-0,27	-
Citigroup	56,1	-	55,4	55,55	14,99	-
Civitanavi Systems	5,42	3,83	0	5,46	32,19	159,16
Class	0,0958	2,79	0,091	0,0958	57,08	26,15
Cnh Industrial	11,77	2,84	11,455	11,875	3,88	15.555,58
Coinbase Global	248,7	14,11	235,65	254	32,35	-
Colgate-Palmolive	81,7	-	81,25	82	13,33	-
Comcast	39,38	0,05	0	39,4	-3,19	-
Comer Industries	33,2	2,15	0	33,4	11,24	922,98
Commerzbank	12,42	1,06	12,305	12,45	15,23	-
Conafi	0,22	-5,98	0,213	0,228	-13,57	8,39
Continental	66,7	-1,51	66,66	67,5	-11,55	-
Costco Wholesale	691,6	-	0	686,7	10,15	-
Credem	9,39	0,86	9,26	9,4	15,75	3.172,59
Credit Agricole	13,406	1,42	13,346	13,396	2,83	-
Csp Int.	0,308	3,36	0,298	0,308	-4,24	12,14
Cvs Health	72,32	0,56	72,38	72,38	1,18	-
Cy4Gate	5,81	8,40	5,37	5,81	-36,33	123,16
D						
Daimlerchrysler	73,47	-0,22	73,62	74,49	17,48	-
D'Amico	6,225	-0,32	6,15	6,26	8,74	766,08
Danieli	34,05	1,34	33,6	34,2	13,97	1.373,42
Danieli r nc	24,8	1,43	24,35	24,85	11,98	987,05
Datalogic	5,08	-1,45	5,04	5,175	-24,34	299,96
De' Longhi	32,1	0,25	32,02	32,5	4,56	4.850,98
Deere & Co	366,4	1,41	363,9	363,9	-0,23	-
Deutsche Bank	13,98	2,46	13,838	14,036	14,09	-
Deutsche Boerse	186	0,16	185,95	185,95	-0,00	-
Deutsche Lufthansa	6,933	1,05	6,918	7	-14,16	-
Deutsche Post	38,94	0,22	0	39,27	-13,59	-
Deutsche Telekom	21,91	0,11	21,94	0	0,89	-
Devon Energy	44,44	-	44,54	44,54	5,50	-
Diasorin	89,04	-3,03	89,02	91,94	-0,76	5.185,30
Digital Bros	7,955	0,19	7,78	8	-26,15	114,27
Digital Value	54	1,12	52,8	54,6	-12,93	532,11
doValue	1,924	1,80	1,894	2,05	-46,17	148,01
E						
E.On	12,335	-1,40	12,33	12,42	4,16	-
E.P.H.	0,0032	-5,88	0,003	0,0036	-92,42	0,32
Edison r nc	1,572	0,64	1,56	1,574	1,70	172,33
Edwards Lifesciences	87,04	-	85,88	85,88	21,72	-
Eems	0,3145	2,11	0,3071	0,33	-24,62	1,66
El.En	10,61	1,24	10,28	10,67	7,09	842,23
Eli Lilly & Company	713	0,71	695	715	35,68	-
Elica	1,875	1,08	1,845	1,885	-18,25	118,22
Emak	1,148	2,68	1,086	1,15	1,85	181,24
Enav	3,53	8,62	3,376	3,53	-5,69	1.757,83
Endesa	16,235	-	0	16,32	-12,93	-
Enel	6,07	-0,54	6,066	6,167	-9,36	62.083,85
Enervit	3,14	-	3,1	3,28	1,27	56,87
Eni	14,36	0,24	14,32	14,468	-6,93	48.377,39
Equita Group	3,81	0,53	3,8	3,85	3,45	194,93
Erg	23,32	-1,85	23,32	24,04	-17,68	3.583,88
Esprinet	5,415	0,37	5,34	5,5	-3,83	266,74
Essilorluxottica	211,1	0,40	208,35	211,2	15,64	-
Eukedos	0,856	-	0,856	0,856	-8,04	19,49
Eurocommecial Prop.	20,44	2,82	0	20,44	-11,17	1.074,50
EuroGroup Laminations	3,75	0,59	3,73	3,832	-3,43	353,69
Eurotech	1,76	-5,07	1,75	1,858	-23,90	67,08
Exprivia	1,71	-0,58	1,704	1,726	2,47	89,11
Exxon Mobil	104,74	1,30	103,62	103,62	14,11	-
F						
Facebook	470,15	2,72	466,2	471,65	42,02	-
Faurecia	13,55	1,23	0	14,07	-36,29	-
Fedex	242,5	-	237,5	237,5	3,36	-
Ferrari	399,2	-	393,5	401,4	30,04	77.250,51
Ferretti	3,166	1,47	3,086	3,172	8,03	1.060,53
Fidia	0,358	-2,98	0,35	0,369	-60,26	3,45
Fiera Milano	3,61	1,40	3,51	3,62	26,59	253,46
Fila	7,79	-1,39	7,62	7,94	-7,28	330,14
Fincantieri	0,671	-0,15	0,65	0,7	17,71	1.122,57
Fine Foods & Ph.Ntm	8,38	0,60	8,12	8,38	-5,20	181,76
FinecoBank	13,735	1,89	13,505	13,865	-1,36	8.192,34
FNM	0,429	-1,38	0,429	0,435	-4,69	188,71
Ford Motor	11,826	1,83	0	11,88	3,26	-
Fresenius	24,59	-1,91	24,59	24,59	-14,39	-
Fuelcell Energy	1,089	10,09	1,045	1,088	-35,06	-
G						
Gabetti Prop. S.	0,669	-1,33	0,653	0,678	-14,27	40,15
Garofalo Health Care	4,89	2,52	4,77	4,89	4,16	432,01
Gasplus	2,425	1,04	2,39	2,425	-4,20	107,15
Gaz De France	15,324	-0,65	15,344	0	-3,07	-
Gefran	8,2	0,99	8,1	8,28	-6,63	116,56
Gen Digital	20,32	-	20,28	20,28	13,87	-
General Dynamics	261,5	-	0	260	12,08	-
General Electric	162,5	1,88	159,5	165,5	36,48	-
Generalfinance	10	-3,85	10	10,6	12,97	132,81
Generali	23,17	0,83	23,02	23,25	20,02	35.792,14
Geox	0,669	-0,30	0,667	0,681	-7,93	174,17
Giglio Group	0,402	-3,60	0,401	0,417	-15,54	10,80
GPI	12,2	1,50	11,62	12,2	21,33	346,65
Grandi Viaggi	0,81	1,50	0,796	0,812	-1,37	37,59
Greenthesis	0,91	-1,30	0,91	0,932	-4,47	141,71
GVS	6,92	1,32	6,825	6,945	19,71	1.192,09
H						
Heidelberg Cement	98,48	4,50	0	97,8	14,99	-
Hellofresh	6,858	-0,03	6,836	7,092	-52,38	-
Henkel Vz	71,22	-0,48	70,74	71,24	-1,61	-
Hera	3,252	-0,85	3,248	3,324	10,27	4.887,31
Hugo Boss	52,96	-0,56	52,8	52,8	-11,48	-
I						
Ibm	177,1	-0,06	175,7	175,7	20,00	-
Igd - Siiq	1,45	1,97	1,44	1,484	-38,41	157,49
Illimity bank	4,41	-0,63	4,404	4,534	-18,71	373,25
Immsi	0,545	1,30	0,527	0,55	-4,33	186,33
Indel B	23,6	0,43	23,6	23,8	-2,42	135,00
Inditex	46,44	-	46,29	0	16,51	-
Industrie De Nora	13,25	-	13,16	13,49	-16,77	670,48
Infineon Technologie	31,845	2,71	31,725	32,07	-16,17	-
Ing Groep	14,486	0,68	14,444	14,484	6,70	-
Intel	39,77	3,38	39,145	39,85	-12,50	-
Intercos	13,16	-	13,06	13,26	-7,86	1.268,86
International Consolidated Air	1,947	-	0	1,941	-1,87	-
Interpump	44,3	1,68	43,87	44,5	-7,18	4.737,40
Intesa Sanpaolo	3,293	0,67	3,2775	3,3	23,48	59.746,72
Intuitive Surgical	363,2	-	360,2	362,8	17,47	-
Inwit	10,41	0,53	10,36	10,515	-9,95	9.912,94
Irce	2,05	5,13	1,96	2,06	-1,86	54,44
Iren	1,87	-1,63	1,87	1,915	-3,47	2.475,65
It Way	1,472	-2,65	1,414	1,512	-11,80	16,08
Italgas	5,16	-0,86	5,16	5,25	1,08	4.252,56
Italian Design Brands	9,45	-0,11	9,39	9,59	-6,30	256,00
Italian Exhibition Gr.	4,8	-	4,8	4,88	56,44	149,83
Italmobiliare	33,35	-	33,1	33,5	20,39	1.422,20
Iveco Group	13,81	1,21	13,64	13,84	65,69	3.678,44
IVS Gr. A	6	0,33	5,92	6	9,22	539,68
J						
J.P. Morgan Chase & Co.	182,6	1,56	181,3	182,9	17,17	-
Jenoptik	30,12	-	29,54	29,54	2,63	-
Johnson & Johnson	143,9	0,35	144,3	144,3	1,62	-
Juventus FC	2,1475	-7,71	2,1475	2,299	5,22	587,78
K						
Kering	374,25	1,04	366,4	381	-8,57	-
KME Group	0,981	1,24	0,958	1,006	3,81	294,26
KME Group r nc	1,37	3,79	1,3	1,37	14,59	18,73
L						
Lam Research	919,8	7,69	885,4	912,9	18,17	-
Landi Renzo	0,352	0,86	0,349	0,36	-21,18	78,88
Lanxess	25,73	-	25,92	25,92	-17,33	-
Lazio	0,66	-0,90	0,658	0,668	-15,40	45,01
Leonardo	22,01	-0,95	21,95	22,46	47,61	12.788,87
Lockheed Martin	406,1	0,15	405,6	406,1	-3,38	-
Lottomatica Group	11,05	0,45	10,9	11,102	12,22	2.766,95
LU-VE	22,8	5,31	21,75	23,2	-8,66	464,98
LVenture Group	0,251	8,66	0,234	0,251	-10,93	14,53
Lvmh	845,9	-0,17	841,7	856,3	14,18	-
Lyft	18,772	8,56	17,896	17,896	24,19	-
M						
Maire Tecnimont	7,15	-1,04	7,02	7,36	45,13	2.363,10
Mapfre	2,162	-	2,138	2,17	3,96	-
Marr	11,2	1,08	11,06	11,24	-2,76	740,08
Marvell Technology	62,88	4,80	61,45	62,82	5,63	-
Mastercard	451	1,17	449	451	17,11	-
Mcdonald's	261	-	261	261	-2,32	-
Mediobanca	13,32	0,49	13,28	13,37	18,22	11.261,09
Medtronic	77,14	0,08	77,16	77,3	3,58	-
Merck	161,45	3,43	159,8	161,1	8,96	-
Met.Extra Group	3,02	4,14	2,88	3,02	56,94	1,74
Mfe A	2,232	-0,49	2,232	2,271	-4,91	746,72
Mfe B	3,067	0,23	3,04	3,0995	-6,49	724,69
Micron Technology	103,35	18,25	101	104,8	12,84	-
Microsoft Corp	396,05	1,60	391,5	396,2	14,41	-
Mittel	1,42	0,71	1,42	1,45	-5,08	116,61
Moderna	97,39	3,78	94,39	97,4	4,50	-
Moncler	68,24	-	68,12	69,52	21,70	18.670,58
Mondadori	2,275	1,11	2,25	2,295	5,39	589,62
Mondelez International	66,36	0,51	66,34	66,34	2,43	-
Mondo TV	0,217	-0,46	0,2125	0,219	-28,81	13,41
Monrif	0,0448	2,75	0	0,0448	-16,45	8,94
Monte Paschi Si	4,279	-1,68	4,193	4,4	41,71	5.451,22
Motorola Solutions	320,9	-	319,2	319,2	-0,69	-
MutuiOnline	36,7	-1,21	36,25	37,4	14,97	1.462,38
N						
NB Aurora	-	-	-	-	-	-
Neodecortech	3,05	1,67	3,05	3,05	-8,81	42,77
Neste	25,36	-	24,34	24,63	-24,75	-
Netflix	577,4	0,91	577,3	580	30,09	-
Netweek	0,057	-1,38	0,054	0,057	-53,42	1,05
Newlat Food	6,07	-0,98	5,95	6,15	-22,01	269,43
Newmont	31,86	2,84	32,14	32,26	-19,81	-
Nexi	5,772	-4,88	5,77	6,038	-18,44	7.945,14
Next Re Siiq	-	-	-	-	-	-
Nike	93,65	2,37	93,11	93,65	-6,54	-
Nikola Corp	0,5565	-6,16	0,61	0,614	-27,41	-
Nokia Corporation	3,2925	1,35	3,277	3,3	4,55	-
Nokian Renkaat	8,416	-	8,698	8,698	4,87	-
Nordea Bank	11,626	-	12	12	-0,64	-
Northrop Grumman	433,7	-	433,5	433,5	1,50	-
Nvidia Corp	850,7	4,46	836	851,5	83,33	-
O						
Olidata	0,605	-0,82	0,605	0,615	12,05	69,78
Openjobmetis	16,1	-0,31	16,1	16,2	1,30	215,90
Oracle	120,7	1,94	119,02	121,74	24,02	-
Orange	10,51	-1,24	10,546	10,546	2,37	-
Orsero	14,26	2,59	13,7	14,32	-17,73	247,40
OVS	2,248	-0,44	2,242	2,296	0,20	542,23
P						
Palantir Technologies	22,9	3,81	22,75	23,19	38,69	-
Paypal	61,11	4,19	59,71	61,5	4,98	-
Pepsico	159,06	0,79	158,38	158,38	-0,11	-
Pfizer	25,65	0,79	25,5	25,7	-2,64	-
Pharmanutra	57,3	-0,17	57,2	58,6	2,14	557,92
Philips	18,802	-0,23	18,584	18,972	-9,38	-
Philogen	17,7	-	17,55	17,75	-2,52	518,37
Piaggio	2,886	2,49	2,824	2,896	-5,67	999,58
Pininfarina	0,73	-0,82	0,73	0,76	-5,65	58,29
Piovan	10,9	0,46	10,5	11,1	-5,46	536,43
Piquadro	2,04	-0,49	2,02	2,05	-7,22	101,93
Pirelli & C.	5,6	0,76	5,552	5,62	12,47	5.553,27
PLC	1,6	2,24	1,565	1,63	-6,69	41,09
Plug Power	3,354	8,51	3,23	3,3	-28,93	-
Porsche Automobil Holding Pref	48,65	-0,08	48,66	49	4,56	-
Poste Italiane	11,495	0,22	11,435	11,62	12,21	15.068,62
Prosiebensat1 Media	6,27	1,52	6,43	6,43	13,14	-
Prysmian	49,01	-0,81	48,37	49,91	20,06	13.695,94
Puma	39,77	-1,07	40,74	40,89	-18,12	-
Q						
Qualcomm	158,82	4,17	155,2	158,82	15,96	-
R						
Rai Way	4,78	-0,10	4,755	4,81	-6,95	1.301,93
Ratti	2,21	-3,49	2,2	2,34	-12,12	64,42
RCS Mediagroup	0,765	-0,52	0,762	0,77	2,89	398,66
Recordati	51,38	1,02	51,2	51,62	4,61	10.688,51
Regeneron Pharmaceuticals	897,5	-	887,5	887,5	8,69	-
Renault	45,185	1,44	45	45,62	20,14	-
Reply	131	-0,61	130,1	134,2	9,10	4.881,81
Repsol	15,295	-0,46	15,2	15,225	13,79	-
Restart	0,1515	-	0,151	0,1595	-29,20	4,91
Revo Insurance	8,96	-1,10	8,96	9,12	7,46	220,13
Rheinmetall	491,4	2,85	480,4	493	65,46	-
Risanamento	0,0318	2,91	0,0308	0,032	-17,36	55,03
Robinhood Markets	17,71	7,20	17,26	17,78	39,00	-
Rwe	30,95	-0,29	31,48	0	-25,58	-
S						
S. Ferragamo	10,95	-1,44	10,94	11,19	-9,24	1.875,47
Sabaf	17,02	0,12	16,92	17,3	-3,75	210,15
Saes G.	35,05	2,19	34,3	35,15	1,09	578,48
Safilo Group	1,199	1,44	1,18	1,204	27,76	483,75
Saipem	2,071	-1,80	2,056	2,138	41,86	4.187,18
Saipem r	-	-	-	-	-	-
Salcef Group	22,85	4,10	22	22,95	-9,52	1.381,32
Salesforce	285,8	2,73	0	284	15,62	-
Sanlorenzo	40,9	0,62	40,25	41,25	-4,65	1.421,59
Sanofi	87,72	0,13	86,97	0	-2,44	-
Sap	180,08	3,67	174,62	179,72	24,71	-
Saras	1,7775	-0,42	1,7745	1,79	10,03	1.695,77
Schaeffler - Pref	6,15	-	6,07	6,08	22,12	-
Seco	3,7	4,52	0	3,774	0,64	463,07
Seri Industrial	2,72	19,56	2,28	2,72	-33,82	123,64
Servicenow	720,4	-	719	719,6	8,81	-
Servizi Italia	1,73	0,58	1,695	1,73	2,81	54,90
Sesa	100,9	1,61	99,15	102	-19,21	1.557,42
Siemens	174,98	-0,36	173,54	177,12	4,98	-
Siemens Energy	15,81	6,64	15,13	15,955	24,88	-
SIT	1,8	-2,70	1,75	1,875	-45,28	46,44
Snam	4,308	-1,42	4,308	4,398	-6,01	14.714,41
Snowflake	151,2	2,16	151	152	-18,62	-
Societe Generale	24,42	1,88	24,24	24,55	-0,54	-
Softlab	1,37	-2,14	1,35	1,4	-8,53	6,74
Sogefi	3,155	-	3,07	3,18	52,26	373,13
Sol	30,65	1,16	30,45	31	8,14	2.750,07
Sole 24 Ore	0,662	-1,78	0,66	0,674	-1,19	37,80
Somec	15,85	4,28	14,95	16	-47,24	103,71
Steel Dynamics	132,28	-	132,5	132,5	18,67	-
Stellantis	26,915	0,96	26,885	27,195	25,67	84.295,42
STMicroelectr.	40,53	1,50	40,38	41,345	-11,94	36.412,78
T						
Tamburi Inv.	9,81	0,41	9,75	9,96	5,02	1.800,35
Technogym	9,7	3,47	0	9,7	3,05	1.883,81
Technoprobe	8,365	2,76	8,1	8,365	-6,67	4.874,98
Telecom It. r nc	0,216	-6,45	0,2116	0,2331	-25,15	1.376,99
Telecom Italia	0,2143	-4,03	0,2064	0,2276	-24,49	3.415,41
Telefonica	3,97	1,30	3,956	3,956	10,68	-
Telefonica Deutschland Holding	2,35	-	2,35	2,35	0,51	-
Tenaris	18,145	0,86	17,955	18,275	13,85	21.236,22
Terna	7,638	-2,63	7,638	7,926	4,35	15.841,57
Tesla	160,28	1,20	160	163,7	-30,11	-
Tesmec	0,0925	-	0,091	0,0932	-21,75	55,87
Tessellis	0,513	0,20	0,512	0,525	-24,00	119,87
Texas Instruments	160,66	-	157,88	157,88	2,25	-
The Coca-Cola Company	55,96	0,59	55,7	56,1	4,05	-
The Italian Sea Group	10,46	0,77	0	10,56	25,72	546,65
The Walt Disney	107,22	0,73	106,66	107,62	29,50	-
Thyssenkrupp	4,93	1,17	4,903	5,064	-21,48	-
Tinexta	18,99	2,82	18,07	19,11	-9,84	866,66
Tod's	42,8	0,19	42,7	42,9	24,96	1.414,21
Toscana Aeroporti	11,9	0,85	11,6	11,9	-0,90	221,03
Traton	34,34	2,45	33,76	33,76	60,38	-
Trevi	0,36	-1,91	0,3585	0,368	14,35	114,55
Triboo	0,716	1,13	0,696	0,718	-7,77	20,32
Tripadvisor	26,08	0,31	25,72	0	31,47	-
Txt e-solutions	21,95	-0,68	21,9	22,3	12,99	288,90
U						
Uber Technologies	74,4	-	73,2	73,2	22,55	-
Unicredit	33,91	-	33,515	34,28	37,77	58.175,50
Unidata	3,63	0,28	3,62	3,72	-7,64	112,58
Unieuro	8,53	-0,23	8,53	8,635	-17,55	177,45
Unipol	7,67	0,45	7,616	7,706	47,23	5.460,05
UnipolSai	2,674	-0,30	2,668	2,68	18,29	7.579,68
United Internet	21,1	-	21,24	21,24	-1,98	-
V						
V.F.	13,4	0,45	13,68	13,68	-28,21	-
Valsoia	9,56	-0,83	9,48	9,72	4,15	104,56
Varta	14,01	-	14,015	14,015	-34,16	-
Verbio Vereinigte Bioenergie	18,63	-	18,575	18,575	-38,18	-
Vianini	0,81	1,89	0,8	0,81	-7,74	83,77
Viatris Inc	10,99	-	10,836	10,836	13,89	-
Virgin Galactic Holdings	1,4372	-	1,35	1,35	-40,60	-
Visa - Classe A	267,7	1,17	265,25	267,75	12,59	-
Volkswagen	118	0,43	117	119	4,35	-
Vonovia	26,08	-	26,1	26,44	-11,19	-
W						
Walmart	56,7	-	56,08	56,08	17,69	-
Webuild	2,416	-2,97	2,384	2,532	33,89	2.502,72
Webuild r nc	11	-0,90	11	12	90,59	16,93
Western Digital	60,32	8,96	58,98	60,3	26,81	-
WIIT	17,6	1,50	17,32	17,6	-11,01	487,71
Z						
Zalando	24,05	3,04	23,96	24,25	9,79	-
Zignago Vetro	12,62	-2,92	12,6	13,16	-8,87	1.167,35
Zucchi	2	-0,99	2	2,08	-11,55	7,96

BORSE ESTERE

MERCATI	Quotaz.	Var%
Amst. Exch.	875.42	1.73
Cac 40	8179.72	0.22
Dax (Xetra)	18179.25	0.91
FTSE 100	7882.55	1.88
Ibex 35	10867.50	1.07
Indice Gen	54879.38	0.90
Nikkei 500	3483.40	1.35
Swiss Market In.	11703.66	0.73

EURIBOR 20-3-2024

QUOTE	EUR 360	EUR 365
1 Settimana	3,868	3,922
1 Mese	3,848	3,901
3 Mesi	3,926	3,981
6 Mesi	3,902	3,956
1 Anno	3,735	3,787

METALLI PREZIOSI

QUOTE AL 21/3/2024	$ x Oz	€ x Gr
Oro fino (per gr.)	62.2	65.05
Argento (per kg.)	678.9	755.35
Platino p.m.	900.00	0.0000
Palladio p.m.	1007.00	0.0000

CAMBI VALUTE UFF.BCE - ORE 16:00

MERCATI	Quot.	Var.	Var. an.
Stati Uniti	1,0907	0,58	-1,29
Giappone	164,96	0,26	5,52
G. Bretagna	0,85678	0,28	-1,41
Svizzera	0,9766	1,12	5,46
Australia	1,6535	-0,59	1,67
Brasile	5,421	-0,38	1,10
Bulgaria	1,9558	0,00	0,00
Canada	1,4736	0,00	0,64
Danimarca	7,4579	0,01	0,07
Filippine	61,033	0,09	-0,41
Hong Kong	8,53	0,55	-1,17
India	90,656	0,46	-1,36
Indonesia	17092,14	0,16	0,07
Islanda	148,7	0,14	-1,20
Israele	3,9186	-1,58	-2,02
Malaysia	5,1424	0,09	1,28
Messico	18,261	0,04	-2,47
N. Zelanda	1,7963	-0,07	2,62
Norvegia	11,543	-0,26	2,69
Polonia	4,3028	-0,51	-0,85
Rep. Ceca	25,243	-0,18	2,10
Rep.Pop.Cina	7,852	0,59	0,01
Romania	4,9734	0,03	-0,04
Russia	1E-05	0,00	0,00
Singapore	1,4619	0,27	0,19
Sud Corea	1449,01	-0,33	1,07
Sudafrica	20,4181	-0,20	0,35
Svezia	11,3645	0,04	2,42
Thailandia	39,396	0,39	3,75
Turchia	34,9445	-0,51	7,02
Ungheria	393,35	-0,50	2,76

QUOTAZIONI BOT

SCADENZA	Giorni.	Prezzo	Rend. Lordo.
28.03.24	1404	99,97	0,00
12.04.24	2797	99,81	0,00
14.05.24	1161	99,49	3,33
31.05.24	1096	99,32	3,24
14.06.24	2420	99,19	3,22
12.07.24	1361	98,88	3,29
31.07.24	1590	98,69	3,30
14.08.24	4295	98,56	3,29
13.09.24	6517	98,28	3,23
14.10.24	3714	97,96	3,25
14.11.24	1916	97,69	3,19
13.12.24	7252	97,45	3,18
14.01.25	3200	97,15	3,19
14.02.25	8076	96,86	3,17
14.03.25	22517	96,64	3,12

MONETE AUREE

QUOTE AL 21/3/2024	Domanda	Offerta
Marengo	365,98	388,39
Sterlina	461,49	489,75
4 Ducati	868,01	921,15
20 $ Liberty	1.916,58	2.032,74
Krugerrand	1.960,9	2.080,95
50 Pesos	2.364,2	2.508,95

TITOLI DI STATO - BOT - BTP

	Ultima asta	Asta Preced.	Rendim. lordo
BOT			
28.03.24	99,969	99,936	0,00
12.04.24	99,812	99,784	0,00
14.05.24	99,488	99,456	3,33
31.05.24	99,32	99,499	3,24
14.06.24	99,192	99,154	3,22
12.07.24	98,883	98,849	3,29
31.07.24	98,69	98,65	3,30
14.08.24	98,556	98,52	3,29
13.09.24	98,277	98,37	3,23
14.10.24	97,956	97,919	3,25
14.11.24	97,694	97,652	3,19
13.12.24	97,452	97,4	3,18
14.01.25	97,145	97,09	3,19
14.02.25	96,864	96,813	3,17
14.03.25	96,64	96,561	3,12
BTP			
15.4.24	99,784	99,748	0,00
15.5.2024	99,724	99,705	3,58
30.5.2024	99,619	99,596	3,64
1.7.2024	99,446	99,428	3,61
1.8.2024	98,585	98,543	3,64
1.9.2024	100,014	100,007	3,20
15.11.2024	98,648	98,612	3,40
1.12.2024	99,277	99,239	3,25
15.12.2024	97,55	97,471	3,45
1.2.2025	97,342	97,4	3,48
1.3.2025	101,324	101,31	2,93
28.3.2025	99,97	99,86	3,00
15.5.2025	97,86	97,79	3,22
1.6.2025	97,82	97,75	3,22
1.7.2025	98,15	98	3,13
15.8.2025	97,11	97,01	3,18
29.9.2025	100,38	100,3	2,90
15.11.2025	98,8	98,75	2,94
1.12.2025	97,97	97,91	3,01
15.1.2026	100,39	100,34	2,85
28.1.2026	99,85	100,19	2,88
1.2.2026	95,15	95,03	3,16
1.3.2026	102,37	102,29	2,69
1.4.2026	93,79	93,7	3,21
15.4.2026	101,11	101,05	2,78
1.6.2026	96,71	96,6	2,99
15.7.2026	97,67	97,57	2,91
1.8.2026	92,92	92,78	3,16
15.9.2026	101,61	101,48	2,70
1.11.2026	110,15	110,09	2,31
1.12.2026	95,25	95,13	2,97
15.1.2027	93,9	93,81	3,04
15.2.2027	99,47	99,35	2,78
1.4.2027	94,18	94,07	3,02
1.6.2027	97,27	97,11	2,83
13.6.2027	100,79	100,7	3,00
1.8.2027	96,63	96,53	2,86
15.9.2027	92,99	93,41	2,99
1.11.2027	111,5	111,42	2,35
1.12.2027	98,44	98,27	2,78
1.2.2028	95,98	95,8	2,87
15.3.2028	89,35	89,22	3,10
1.4.2028	101,01	100,83	2,71
15.7.2028	89,48	89,37	3,06
1.8.2028	102,56	102,45	2,71
1.9.2028	106,52	106,37	2,60
10.10.2028	103,23	103	3,00
1.12.2028	98,5	98,41	2,81
1.9.2029	104,05	103,89	2,68
15.2.2029	87,8	87,61	3,10
15.6.2029	98,04	97,87	2,87
01.7.2029	100,63	100,39	2,81
1.8.2029	99,06	98,83	2,83
1.11.2029	110,38	110,24	2,60
15.12.2029	103,02	102,83	2,81
1.3.2030	101,36	101,15	2,83
5.3.2030	100,83	100,71	3,04
1.4.2030	89,58	89,36	3,11
15.6.2030	102,14	101,87	2,85
1.8.2030	86,58	86,34	3,20
15.11.2030	103,8	103,55	2,87
1.12.2030	89,9	89,67	3,15
15.02.2031	100,79	100,54	2,95
1.4.2031	84,78	84,55	3,25
1.5.2031	116,88	116,62	2,64
1.8.2031	82,11	81,86	3,31
30.10.2031	104,07	103,8	2,92
1.12.2031	83,53	83,31	3,30
1.3.2032	87,82	87,54	3,21
1.6.2032	82,37	82,13	3,32
1.12.2032	92,64	92,38	3,16
1.2.2033	116,57	116,28	2,91
1.5.2033	106,6	106,29	3,03
1.9.2033	91,21	90,94	3,25
1.11.2033	105,98	105,71	3,10
1.3.2034	104,65	104,35	3,15
1.8.2034	111,42	111,12	3,10
1.3.2035	96,76	96,46	3,31
30.4.2035	102,69	102,36	3,23
1.3.2036	77,85	77,55	3,59
1.9.2036	84,81	84,5	3,51
1.2.2037	102,06	101,7	3,33
1.3.2037	71	70,83	3,69
1.3.2038	92,8	92,54	3,53
1.9.2038	89,65	89,1	3,53
1.8.2039	111,34	110,98	3,45
1.10.2039	101,45	101,25	3,53
1.3.2040	89,56	89,28	3,61
1.9.2040	111,56	111,17	3,47
1.3.2041	73,13	72,82	3,76
1.9.2043	104,51	104,17	3,60
1.9.2044	108,92	108,72	3,56
30.4.2045	64,46	64,29	3,80
1.9.2046	87,98	87,6	3,66
1.3.2047	79,82	79,74	3,70
1.3.2048	90,42	90,14	3,65
1.9.2049	95,68	95,53	3,66
1.9.2050	73,8	73,65	3,74

UDINE

E-Mail cronaca@messaggeroveneto.it
Udine Viale Palmanova 290
Telefono 0432 - 5271

Il Sole Sorge alle 6.03
e tramonta alle 18.24
La Luna Sorge alle 15.33
e tramonta alle 5.39
Il Santo Santa Lea di Roma
Il Proverbio
Cui che si pas di sperance, al crepe di fam.
(In collaborazione con ARLeF-Agjenzie regjonâl pe lenghe furlane)

L'evento

PIAZZA LIBERTÀ

L'inaugurazione e il concerto finale

Come di consueto piazza Libertà sarà la sede dell'inaugurazione, che dovrebbe svolgersi nella cornice della loggia del Lionello, e anche del concerto conclusivo che domenica 15 settembre chiuderà l'edizione numero 30 di Friuli Doc.

IL COLLE

Il Collinare protagonista in castello

Anche sul colle del castello quest'anno sarà allestito un palco per la musica dal vivo e, anche se la mappa è ancora in fase di definizione, il Collinare sarà come sempre protagonista nel punto più alto della città e della festa enogastronomica.

PIAZZA VENERIO

Il Comune garantirà la copertura

Piazza Venerio, insieme a piazza Garibaldi e a piazza XX settembre sarà coperta dal Comune e potrà contare anche su un palco per la musica dal vivo. Sarà l'ultima edizione prima dei lavori di ristrutturazione.

Friuli Doc festeggia i trent'anni

Tariffa scontata dell'80% per tutti i partecipanti
De Toni: Udine riferimento enogastronomico nazionale

Cristian Rigo

Un'edizione da record per festeggiare nel migliore dei modi i 30 anni di Friuli Doc replicando il "modello Adunata" che prevede di inserire nella mappa della festa tutto il centro storico. È l'obiettivo su cui sta lavorando l'amministrazione del sindaco Alberto Felice De Toni che, su proposta del vicesindaco con delega ai Grandi eventi e al Turismo, Alessandro Venanzi, ha deciso di ridurre la tariffa di partecipazione alla kermesse enogastronomica dell'80% rispetto a quella dello scorso anno. Un taglio che nelle intenzioni del Comune vuole suonare come «una chiamata alle armi» rivolta a tutti i protagonisti della storia di Friuli Doc - Vini, vivande, vicende e vedute, l'evento che dal 1995 mette in mostra le eccellenze enogastronomiche del territorio. «Negli ultimi anni - dice Venanzi - sono state tante le realtà che, anche a causa dei costi, hanno rinunciato a partecipare per cui ci è sembrato giusto andare incontro agli espositori anche perché ci auguriamo che il risparmio gli consenta di alzare ancora di più la qualità dell'offerta. Il nostro auspicio è che tutti rispondano all'appello per poter festeggiare insieme una ricorrenza così importante».

LE DATE

L'appuntamento è dal 12 a 15 settembre nelle strade e nelle piazze di Udine. La giunta ha approvato il nuovo regolamento contenente le modalità di partecipazione alla manifestazione. «Il primo passo di un lungo percorso che ci porterà a svelare in questi mesi tutte le novità che abbiamo in serbo per questa edizione - commenta Venanzi -. Stiamo lavorando già da ottobre, Friuli Doc ha bisogno di nuova linfa, e noi abbiamo intenzione di dargliela, soprattutto in occasione del suo trentesimo».

UDINE CAPITALE DEL CIBO

«La trentesima edizione di Friuli Doc - sottolinea il sindaco De Toni - è l'occasione perfetta per fare un salto di qualità. Udine, insieme a tutto il territorio regionale, può aspirare a diventare punto di riferimento enogastronomico sul panorama italiano. Abbiamo la prima università ad avere un corso di laurea in Scienza e cultura del cibo, il prosciutto e i vini bianchi più buoni del mondo, a cui si aggiungono una grandissima varietà di prodotti di assoluta eccellenza quindi abbiamo le carte in regola e sognare in grande per far diventare Udine una capitale internazionale del cibo».

LO SCONTO

A beneficiare dello sconto dell'80% saranno tutti i partecipanti, sia con gli stand enogastronomici, composti da Consorzi, Pro Loco, Enti e Associazioni rappresentative del territorio regionale; sia con quelli di vendita di prodotti tipici. Per esempio il costo giornaliero al metro quatro per la somministrazione lo scorso anno era di 9,5 euro più iva e quello per lo spazio di tavoli e sedie di 1,5 euro, cifre che si ridurranno a un quinto.

LA MAPPA

«Quest'anno non ci sarà un elenco di piazze e di vie - spiega Venanzi - ma una grande area che abbraccia tutto il centro cittadino. La scelta è stata quella di replicare il "modello Adunata" individuando un perimetro entro il quale verranno le regole della manifestazione che renderà più semplice anche garantire la sicurezza». Per De Toni infatti «le cose più importanti per organizzare manifestazioni di successo sono tre: la location, la location e la location. Una grande festa cittadina come quella di Friuli Doc deve abbracciare tutto il centro storico, senza limitarsi alle sole piazze principali. Vogliamo trasportare i nostri ospiti nel cuore della nostra Regione, in un'atmosfera immersiva e coinvolgente, per far respirare il Friuli in ogni angolo del nostro splendido centro storico». Il perimetro della manifestazione includerà l'area racchiusa in senso antiorario fra: via Portanuova, riva Bartolini, piazza San Cristoforo, via Caiselli, via dei Rizzani, Largo del Pecile, via Zanon, via del Gelso, piazza Garibaldi, via Crispi, via Gorghi, via Piave, piazza Patriarcato e piazza Primo Maggio. A cui si aggiunge l'area di via Aquileia da via Gorghi all'intersezione con via Zoletti. —

ALBERTO FELICE DE TONI
IL PRIMO CITTADINO
DEL CAPOLUOGO FRIULANO

«La kermesse deve abbracciare tutto il centro storico, vogliamo trasportare gli ospiti in un'atmosfera unica»

ALESSANDRO VENANZI
VICESINDACO CON DELEGHE
A TURISMO E GRANDI EVENTI

«La riduzione della tariffa è stata pensata per andare incontro agli espositori che in questi anni hanno visto crescere i costi»

L'INCONTRO

Il valore dei media

La capacità di intercettare i cambiamenti e le trasformazioni di un territorio è uno degli obiettivi degli organi di informazione locali e sarà anche il tema al centro del meeting "Il valore dell'informazione. Il caso del Gruppo Nem" organizzato per i propri soci dal Lions Club Udine Host lunedì alle 19.45, all'Astoria Hotel Italia. Ospite della serata sarà Paolo Mosanghini, per diversi anni vicedirettore e condirettore del Messaggero Veneto, che ha poi diretto dall'agosto 2022 fino a novembre 2023, quando ha assunto la vicedirezione del Gruppo Nem (Nord Est Multimedia).

«Il legame fra il territorio e gli organi di informazione, siano essi tradizionali o new media – spiega la presidente del Lions Club Udine Host Maria Concetta Arena – è naturalmente e da sempre molto forte. Siamo contenti di poterci confrontare con Paolo Mosanghini, che da tanti anni segue, dalle pagine del Messaggero Veneto, i cambiamenti che hanno caratterizzato la città».

PIAZZA MARCONI

Uno spazio da valorizzare

Il Comune intende valorizzare piazza Marconi dove sono stati completati i lavori con la pietra piasentina e dove, per la prima volta ci sarà un palco con la musica. L'obiettivo è fare in modo che non sia solo un luogo di passaggio.

PIAZZA XX SETTEMBRE

Rinviato il rifacimento del porfido

Il Comune aveva studiato la tempistica dei lavori di rifacimento del porfido in modo da non interferire con la trentesima edizione di Friuli Doc che per piazza XX settembre prevede una copertura e anche il palco per la musica.

LARGO OSPEDALE VECCHIO

Il Tarvisiano con il gulash di cervo

Anche in largo Ospedale vecchio ci sarà il palco con la musica, quello che non cambierà, sono i protagonisti dell'offerta enogastronomica che, come di consueto saranno i tarvisiani con le loro specialità tra le quali il gulasch di cervo e i gnocchi di susine.

FRIULI DOC COMPIE 30 ANNI

QUANDO
dal 12 a 15 settembre

LO SCONTO
riduzione dell'80% sulla tariffa di partecipazione per gli stand

LA MAPPA
Il perimetro della manifestazione includerà l'area racchiusa in senso antiorario fra: via Portanuova, riva Bartolini, piazza San Cristoforo, via Caiselli, via dei Rizzani, Largo del Pecile, via Zanon, via del Gelso, piazza Garibaldi, via Crispi, via Gorghi, via Piave, piazza Patriarcato e piazza Primo Maggio. A cui si aggiunge l'area di via Aquileia da via Gorghi all'intersezione con via Zoletti

GLI ORARI DELLA MUSICA
Giovedì e domenica fino a mezzanotte, venerdì e sabato fino all'una di notte

I 6 PALCHI
Piazza Libertà, piazza Venerio, piazza XX Settembre, piazza Marconi, Colle del castello e largo Ospedale vecchio

WITHUB

LA NOVITÀ

I palchi nelle piazze saranno sei musica fino all'una venerdì e sabato

L'INTRATTENIMENTO

CRISTIAN RIGO

Le piazze che avranno a disposizione un palco per la musica dal vivo saranno cinque e non più soltanto piazza Libertà, oltre al colle del castello. Una svolta all'insegna del divertimento che si accompagna alla modifica degli orari per l'intrattenimento che consentiranno di fare allietamento fino a mezzanotte giovedì e domenica e fino all'una venerdì e sabato.

«Abbiamo voluto dare risposta alla voglia di stare insieme e condividere un momento di festa che è emersa in modo ancora più netto dopo il Covid - dice il vicesindaco Alessandro Venanzi - e in questo senso la musica è un accompagnamento perfetto per poter gustare le tante specialità del nostro territorio». La Giunta ha quindi deciso di ampliare gli orari della manifestazione che dal 2020 avevano subito una riduzione. Nello specifico gli stand saranno aperti il giovedì dalle 17.30 all'una di notte, il venerdì e il sabato dalle 10 alle 2 di notte e la domenica dalle 10 alla mezzanotte. Di pari passo si modificano anche le disposizioni riguardanti l'allietamento musicale che, come detto, vedranno l'orario prolungato il giovedì e la domenica fino alla mezzanotte, il venerdì e il sabato fino all'una di notte.

Un concerto in piazza Libertà

Altra novità è l'ulteriore svolta Green, in un'ottica di sostenibilità ambientale. «Ci rendiamo conto che non sia facile rendere sostenibile una manifestazione che coinvolge quasi mezzo milione di persone in soli quattro giorni. - sottolinea Venanzi - Ci teniamo però a fare il possibile per ridurre l'impatto ambientale, un dovere morale ma anche concreto per la salvaguardia del pianeta. Il Comune in primis farà la sua parte per dare il buon esempio». Oltre all'obbligo di utilizzo di bicchieri, piatti e posate compostabili per gli stand presenti alla manifestazione, saranno anche implementati, da parte del Comune con il supporto di Net, i bidoni per la raccolta differenziata. Un'operazione per semplificare sia agli ospiti che agli standisti la gestione dei rifiuti durante la manifestazione. Diventa quindi obbligatorio per gli stand dividere i rifiuti in vetro, carta/cartone e plastica dal secco residuo. —

Sicurezza

A bordo dei mezzi pubblici arrivano i vigilanti Progetto al via da aprile

È stato siglato ieri un protocollo tra la Polizia locale e la società Arriva Udine
Ad assicurare i controlli saranno le guardie giurate di Mondialpol

Maura Delle Case

Prevenire eventuali atti di delinquenza e aggressioni al personale in servizio sugli autobus e ai passeggeri. Questo lo scopo del protocollo firmato ieri mattina tra palazzo d'Aronco e Arriva Udine per l'utilizzo di vigilanza sui mezzi di trasporto pubblici. Il progetto pilota, condiviso nelle scorse settimane con la Prefettura e presentato al Comitato per l'Ordine e la Sicurezza, sarà operativo per cinque mesi a partire da aprile, quando gli operatori di Mondialpol – società che già svolge compiti analoghi in altre città d'Italia – inizieranno materialmente a prestare il servizio di vigilanza sussidiaria sugli autobus delle linee urbane.

In servizio dalle 13 fino alle 22, le guardie giurate effettueranno controlli a bordo dei mezzi di trasporto, alle fermate e vicino a stazioni e depositi. Saranno presenti a presidio dei capolinea e dei punti di carico e scarico maggiormente a rischio, anche fuori dal comune di Udine. Copriranno infatti tutta la rete di trasporto, con particolare attenzione alle linee 2, 4, 9 e 10 e i capolinea della stazione ferroviaria e del Città Fiera a Martignacco.

Gli uomini di Mondialpol opereranno in particolare nelle ore pomeridiane, per turni da 7 ore, con una seconda squadra operativa nei fine settimana o in giornate in cui si prevede un traffico di persone sui mezzi più sostenuto. Come detto, l'obiettivo del progetto è quello di prevenire eventi criminosi che potrebbero mettere a rischio la sicurezza e la tranquillità del personale e dei passeggeri. Non fosse sufficiente la prevenzione, gli operatori di Mondialpol provvederanno a chiedere tempestivamente l'intervento del Corpo di Polizia Locale, al quale saranno demandati le verifiche e gli approfondimenti sull'accaduto.

Finanziato con 60 mila euro di contributi regionali, il progetto nasce per garantire maggiore sicurezze alle centinaia di cittadini che quotidianamente utilizzano i mezzi del trasporto pubblico per recarsi al lavoro, a scuola o per spostarsi in città.

«Ascoltando le loro esigenze vogliamo scongiurare disagi, anche per gli autisti, creati da eventuali passeggeri maleducati, irrispettosi, e aggressivi» ha commentato l'assessora alla Sicurezza Partecipata del Comune di Udine, Rosi Toffano, a margine della firma al protocollo siglato dal comandante della Polizia Locale di Udine, Eros Del Longo, e dal direttore di Arriva Udine, Emilio Coradazzo.

«Il controllo verrà effettuato da capolinea a capolinea e quindi, per le linee interessate, anche fuori Comune» ha aggiunto l'assessore precisando poi che «si tratta di una misura che vuole tutelare in primis la vivibilità di Udine».

Il servizio di vigilanza sarà oggetto per tutta la sua durata di costante monitoraggio. Ogni giorno le guardie saranno in costante contatto con la sala operativa dell'istituto ed entro le dodici ore seguenti a un eventuale intervento, invieranno un report all'azienda Arriva Udine e al coman-

Da sinistra, l'assessore Rosi Toffano, il comandante della Polizia locale, Eros Del Longo, ed Emilio Coradazzi, direttore di Arriva Udine

L'assessore Toffano: «Vogliamo scongiurare disagi creati da eventuali passeggeri aggressivi»

do di Polizia Locale. Anche nell'ottica di garantire la massima flessibilità del servizio. Obiettivo dei report sarà quello di adeguare costantemente il servizio alle necessità. Consentiranno infatti di capire dove l'efficacia sarà maggiore e, grazie all'aggiornamento costante dell'attività, di riorganizzare in tempi stretti il servizio per portare maggiore copertura dove necessario. —

LA DECISIONE

Controlli potenziati per il luna park in Giardin grande

Il prefetto Lione ha chiesto anche più addetti privati «Oltre alla municipale ci saranno carabinieri e polizia»

Cristian Rigo

Controlli potenziati per il luna park di primavera. A chiederli è stato il prefetto Domenico Lione che nel corso dell'ultima riunione del comitato di ordine e sicurezza ha predisposto un piano in vista dell'arrivo delle giostre in piazza Primo maggio, dove lo scorso novembre scoppiò una rissa che coinvolse una ventina di giovani stranieri e alcuni addetti ai servizi di controllo.

«Vogliamo evitare che possano ripetersi simili episodi - ha spiegato il rappresentante del Governo - e per questo motivo faremo uno sforzo per garantire una presenza quasi costante delle forze dell'ordine e dei vigilanti privati. Gli agenti della polizia locale saranno presenti tutti i giorni e nei fine settimana polizia e carabinieri effettueranno dei passaggi molto frequenti». A coordinare tutte le attività sarà il questore Alfredo D'Agostino. «L'obiettivo - ha aggiunto Lione - è quello di garantire ai cittadini di poter frequentare con tranquillità il luna park».

Il luna park di primavera aprirà i battenti la vigilia di Pasqua, sabato 30 marzo. «Il prefetto ci ha chiesto uno sforzo - ha riferito il vicesindaco con delega alla Polizia locale, Alessandro Venanzi - e il comandante Eros Del Longo si coordinerà con la questura per garantire una presenza nell'area della festa, inoltre ci saranno anche addetti alla vigilanza privata». Lo scorso novembre nel fine settimana erano presenti 4 operatori che garantivano il servizio di controllo dalle 15 alle 23 circa, mentre dal lunedì al venerdì ce n'erano due, operativi dalle 16 alle 21.

Le attrazioni presenti saranno trentasei, in linea con gli anni precedenti, arricchite da due banchi dedicati ai dolci. Non mancheranno autoscontri, giostre, ottovolanti per il divertimento di grandi e piccini. Il luna park di primavera si presenterà in una versione ristretta, di circa la metà, rispetto ai "baracconi" di Santa Caterina e richiederà alcuni giorni per il montaggio e smontaggio delle giostre, dal 26 marzo e fino al 22 aprile. Le famiglie potranno divertirsi tutti i giorni dalle 10 alle 23 con una fascia di apertura obbligatoria dalle 15 alle 19. Anche quest'anno l'allestimento rispetterà le regole adottate a novembre: ammesse solo attrazioni con alle spalle una storia lunga più di quindici anni, non ci saranno quelle a funzionamento semplice (pugnometri, calciometri) e verrà garantita la varietà tra i vari divertimenti presenti. Durante il periodo di apertura, i giostrai si sistemeranno nel parcheggio sud dello stadio Friuli. «Il luna park di primavera è un appuntamento molto atteso dalle famiglie – ha concluso Venanzi – e, come negli scorsi anni, garantiremo la circolazione del traffico lungo il perimetro dell'ellisse della piazza». —

Un'immagine del luna park lo scorso novembre quando ci fu una rissa

Il fallimento della Prosciutterie srl

Due offerte per i locali di Dall'Ava Un ricorso contro la liquidazione

Approfondimenti sulla proposta più vantaggiosa: in ballo l'affitto del ramo d'azienda per otto attività

Christian Seu

Ci sono due offerte per l'affitto del ramo d'azienda degli otto locali della Prosciutterie srl, dichiarata fallita lo scorso 7 marzo dal tribunale di Udine. Per rivedere aperti i punti vendita interessati dalla procedura, bisognerà tuttavia attendere ancora qualche giorno, lasso di tempo necessario al curatore Alessandro Paolini per effettuare una serie di approfondimenti sulla società che ha formulato la proposta giudicata più vantaggiosa all'apertura delle buste depositate negli uffici dell'Istituto vendite giudiziarie.

Società che potrebbe, dunque, essere chiamata a gestire il Caffè Diemme e il Piccolo Bar di via Rialto a Udine, la Prosciutteria Ie e Jonny Luanie, a San Daniele, la Prosciutteria e la Caffetteria Bakery al Palmanova Outlet Village di Aiello, e L.P.26 e Villa Sandi, a Cortina.

Il Caffè Diemme in via Rialto, gestito dalla Prosciutterie srl

Agli uffici dell'istituto vendite giudiziarie sono giunte due buste Per l'aggiudicazione servirà ancora qualche giorno

Al centro del reclamo presentato dai legali dell'azienda l'interpretazione del nuovo codice della crisi d'impresa

Da quanto si apprende, la busta con la seconda offerta sarebbe stata presentata da una realtà imprenditoriale friulana che aveva inoltrato al curatore un impegno irrevocabile per assumere in via d'urgenza in affitto l'azienda già pochi giorni dopo il pronunciamento del tribunale udinese. A presentare istanza di liquidazione giudiziale (che, con il Codice della crisi d'impresa e dell'insolvenza, ha sostituito a partire dal 2019 il fallimento) erano state la "Dok Dall'Ava srl" e la "Dok Italian fine food srl", controllate dal gruppo francese "Ca animation", al quale Dall'Ava aveva ceduto la maggioranza delle quote nel 2017, riservandosi comunque una partecipazione del 30 per cento.

Intanto mercoledì scorso gli avvocati Massimo Fabiani e Maurizio Miculan hanno presentato reclamo contro la sentenza di apertura della liquidazione giudiziale.

«La questione è di puro diritto e di grande attualità posto che implica l'interpretazione del nuovo codice della crisi d'impresa, entrato in vigore poco più di un anno fa – spiegano i legali che assistono Carlo Dall'Ava, illustrando la ratio del ricorso –. È possibile presentare istanza di composizione negoziata della crisi d'impresa avanti la Camera di Commercio quando è già pendente una istanza di liquidazione giudiziale? Il Tribunale di Udine, aderendo a un filone giurisprudenziale minoritario, ha ritenuto di no, decretando la liquidazione giudiziale di Prosciutterie srl».

L'esperto nominato dalla Camera di commercio, l'avvocato Francesco Ribetti, aveva già provveduto a contattare e ottenere l'adesione di molti creditori per una definizione a stralcio delle loro posizioni nei confronti della società. Un'attività che, naturalmente, si è interrotta con la sentenza del tribunale. La Corte d'appello di Trieste fisserà l'udienza per la decisione entro sessanta giorni: in caso di conferma dei contenuti del dispositivo, la procedura fallimentare farà il suo corso.

Se, invece, la Corte d'appello dovesse accogliere il reclamo, si andrebbe alla revoca della liquidazione giudiziale con il ritorno alla fase delle trattative stragiudiziali condotte dall'esperto nominato dall'ente camerale, come confermano gli avvocati Fabiani e Miculan. Nel caso in cui il professionista dovesse trovare l'accordo con tutti i creditori interessati, la società - che nel frattempo continuerebbe a operare regolarmente - eviterebbe a quel punto il fallimento. —

LA VERTENZA

Personale degli asili nido sindacati pronti a scioperare

Alessandro Cesare

Si va verso lo sciopero. Ieri, al termine dell'assemblea, i lavoratori dei nidi a gestione comunale hanno dato mandato alle sigle sindacali di avviare formalmente lo stato di agitazione, che sarà dichiarato a giorni al prefetto. A determinare lo scontro tra le segreterie provinciali e le Rsu di Fp-Cgil, Cisl-Fp- Uil-Fpl, Cisal enti locali e il Comune è la scelta della giunta De Toni di esternalizzare la gestione del nido Fantasia dei bimbi. Ieri c'è stato un doppio incontro: nella sede della Cgil tra sindacati ed educatori, nell'asilo di via Diaz tra genitori e l'assessore Federico Pirone.

Anche le famiglie, infatti, non hanno gradito la decisione del Comune, soprattutto perché da settembre i loro figli dovranno separarsi da educatori conosciuti (e apprezzati) per affidarsi al nuovo personale della cooperativa che subentrerà nella gestione. Nel corso del faccia a faccia l'assessore ha fornito le motivazioni della scelta presa dal Comune.

Nei due nidi comunali, hanno sottolineato Vanessa Spanò, Federico Fortin (Fp Cgil) e Giovanni Di Matola (Cisl Fp), lavorano attualmente 22 educatori e 4 operatori d'appoggio a tempo indeterminato: «Se l'intenzione di esternalizzare il Fantasia dei Bimbi verrà confermata – hanno reso noto – lavoreranno tutti nell'altro nido, il Sacheburache, che resterà a gestione diretta. Rischiano il posto invece gli 8 educatori e i 3 operatori d'appoggio con contratto a termine, in scadenza il 31 luglio». Anche per questa ragione sindacati e lavoratori confermano la loro totale contrarietà all'esternalizzazione del Fantasia dei bimbi: «Si tratta – ha spiegato Spanò – del primo asilo nido a gestione diretta aperto a Udine nel 1976: decidere di appaltarne la gestione è una scelta che non tiene conto di quasi cinquant'anni di storia, degli obiettivi di stabilizzazione del personale e della continuità del rapporto tra gli educatori, i bambini e le cinquantaquattro famiglie coinvolte».

L'assessore Federico Pirone all'incontro di ieri (FOTO PETRUSSI)

Per le sigle sindacali alla base di tutto c'è la volontà del Comune di ridurre la spesa per il personale dei nidi: «Qualche giorno fa abbiamo ricevuto – ha detto Spanò – il piano occupazione del Comune, che nel 2024 prevede l'assunzione di 108 figure con una spesa totale attorno ai 4 milioni di euro. Ci viene da pensare che ci sia una scelta politica dietro all'esternalizzazione, per migliorare dei servizi a scapito di altri». —

GUSTANDO LA PASQUA IN FRIULI-VENEZIA GIULIA

IN TAVOLA › IN OCCASIONE DELLA FESTIVITÀ SONO TANTE LE PRELIBATEZZE CHE VENGONO CONSUMATE NELLA REGIONE: UN BEL MOMENTO, ANCHE DI GIOCO, DOPO I 40 GIORNI DI QUARESIMA

Delizie tipiche della tradizione

Così come lo è in tutta Italia, la Pasqua è una tradizione ben radicata anche sulle tavole del Friuli-Venezia Giulia, con delle gustose specialità e orari specifici in cui consumarle.
Si comincia, il giorno di festa e dopo la Messa, con la benedizione della merenda, il primo vero banchetto dopo i 40 giorni della Quaresima. La merenda pasquale è rappresentata da un panino con il prosciutto cotto. Un "brunch", per così dire, dove spesso è presente un piatto di gelatina di maiale decorato con una foglia di alloro, che si mangia anche a pranzo. Le carni vengono guarnite, a fine cottura, con grani di pepe e fettine di uova sode.

RITUALI CARATTERISTICI
Pasqua, però, è anche un momento di gioco. A darne la prova è Cividale del Friuli, località dove troviamo il Truc, antico rituale pasquale praticato secondo un manoscritto conservato nel Museo della cittadina, dal XVII secolo, ma forse anche più antico. Consiste nell'approntare un catino di sabbia digradante dalla caratteristica forma ovale in cui

Il panino col prosciutto cotto dà il via al primo banchetto, che viene accompagnato con della gelatina di maiale

si fanno scendere, seguendo precise regole, le uova colorate per farle toccare tra loro.

PIATTI DA GUSTARE
Nella Carnia, per il pranzo di Pasqua, si preparano poi i cjarsons. Sono una sorta di agnolotti le cui origini si fanno risalire al 1377, con i "caliscioni" di Maestro Martino, storico chef e gastronomico: all'apice della sua carriera, fra gli anni '50 e '60 del Quattrocento, fu cuoco personale del patriarca di Aquileia. Non c'è una ricetta unica: la pasta ripiena profuma di spezie, formaggio ed erbette spontanee a seconda della tipologia. Per accompagnare questo piatto, così come tutti gli altri, in Friuli-Venezia Giulia si brinda con il Docg Ramandolo e il Picoit.

I CJARSONS, TRA I PIATTI PIÙ TIPICI DELLA CUCINA FRIULANA

› PISTUN

Il protagonista assoluto della merenda pasquale

La merenda di Pasqua ha come indiscusso protagonista il pistun, un piatto che mescola sapori dolci e salati. A Gorizia viene chiamato fulis o velikonočne fulje, ed è un "dolce-non dolce" della tradizione regionale, molto gettonato anche per essere preparato in occasione dei matrimoni.
Si tratta sostanzialmente di polpettine allungate a base di pane raffermo, cotte nell'acqua dove si era in precedenza cucinato il prosciutto della festa, e servite poi in brodo caldo.
La ricetta prevede inoltre l'impiego di pane grattugiato grosso, brodo di maiale, burro fuso, uva passa, pinoli e tuorli d'uovo ai quali vengono spesso aggiunti anche erbe aromatiche, cannella e noce moscata.

› PINZE E TITOLE

Due dolci da assaporare per chiudere in bellezza

Tra i veri dolci della tradizione pasquale friulana, non può non essere menzionata la pinza, un pandolce soffice. A Trieste e Gorizia così si augura di passare una buona Pasqua: "Bona Pasqua, bone pinze". L'impasto può lievitare anche due ore, prima di procedere alla pezzatura in pagnotte rotonde, appoggiate in fila su assi di legno coperte da una tovaglia. E infine si aggiunge l'uovo e si pratica il taglio tipico "a Y" dal basso verso l'alto. Con la stessa pasta si fanno anche le titole (dette anche frati, tičica o menihi), trecce di pasta lievitata con dentro un uovo sodo, spesso colorato di rosso. La forma dovrebbe richiamare quella dei chiodi usati per la crocifissione, mentre le uova tinte di rosso ricordano i sassi del Calvario, sporcati dal sangue che cola dalla croce.

LA MERENDA PASQUALE › TRADIZIONALMENTE SERVITA DOPO LA SANTA MESSA, QUESTA PIETANZA È FRUTTO DI UNA LUNGA PREPARAZIONE

Prosciutto cotto in crosta di pane, per un "brunch" della tradizione

La Pasqua è l'occasione per ritrovarsi in famiglia e gustare del buon cibo, ma soprattutto per ritrovare a tavola, dopo mesi di routine quotidiana, pietanze peculiari della propria zona. Il Friuli-Venezia Giulia in tal senso ha tanto da offrire già dal primo momento in cui tradizionalmente si inizia a banchettare dopo i quaranta giorni di Quaresima, ovvero subito dopo la Messa di Pasqua. L'usanza è quella della merenda pasquale, che trova affinità con il moderno brunch, oppure con l'aperitivo prima del pranzo. Ebbene esiste una pietanza tipicamente gustata in questa occasione già dal Medioevo: parliamo del prosciutto cotto in crosta di pane, conosciuto anche come "Cartoccio".

L'impasto che riveste la carne si impregna dei suoi sapori, i quali si sprigionano al taglio

COME SI PREPARA

Alla base della ricetta tradizionale, preparata nelle attività che dispongono di forni adatti a portare il prodotto alle condizioni ideali per la degustazione, c'è ovviamente un prosciutto di suino, preparato partendo da una selezione effettuata tra le migliori cosce fresche di suini, di peso superiore ai 110 kg.

Queste vengono aromatizzate - a volte con fiori di finocchio o radice di rafano grattugiata - con massaggi che possono andare avanti anche per 18 ore. Dopodiché la coscia viene sottoposta a una prolungata cottura nei forni artigianali, per poi essere leggermente affumicata con legno di faggio e bacche di ginepro. Questi accorgimenti e la lenta cottura contribuiscono a rendere il prosciutto tenero, succoso e molto aromatico.

IL PROSCIUTTO DIVENTA MORBIDO E SUCCOSO QUANDO È PREPARATO IN QUESTA MANIERA

Successivamente il prosciutto viene disossato per poi essere cotto in caldaie. Ma prima di questo si procede con il passaggio che dona la fondamentale crosta alla ricetta. Il prosciutto viene infatti completamente avvolto nell'impasto del pane e quindi messo in forno a cucinarsi per un minimo di otto ore. Questo passaggio permette ai succhi del prosciutto di non evaporare e di rimanere imprigionati all'interno del pane. In questo modo, al momento del taglio, tutti i profumi e i sapori preparati con tanta pazienza vengo sprigionati al naso e al palato.

FOCUS

La ricetta per gustarlo fatto in casa

Il prosciutto in crosta di pane si può preparare anche a casa. Per quattro persone occorre mettere un prosciutto cotto affumicato da 800 g in pentola coprendolo d'acqua, per poi farlo sobbollire per circa 90 minuti. Per la crosta la preparazione è quella tipica del pane al latte: con 400 g di farina, un bicchiere d'acqua, 2 dl di latte, un cucchiaino di sale e 20 g di lievito si prepara un impasto liscio ed elastico. Questo va coperto con un canovaccio umido e va fatto lievitare il doppio in un luogo caldo per circa 1 ora.

Dopo aver tamponato il prosciutto con carta cucina, si scalda il forno a 180 °C, si stende la pasta in un rettangolo di circa 1 cm di spessore e la si incide a farfalla. Avvolgere quindi il prosciutto con l'impasto e metterlo in teglia con carta da forno, con il lato di chiusura rivolto verso il basso. Spennellare la pasta di pane con acqua e cuocere al centro del forno per circa 20 minuti. Dopodiché abbassare la temperatura a 160 °C e cuocere per altri 60 minuti.

GELATINA DI MAIALE

Da ingredienti popolari, una vera specialità contadina

Sempre per la merenda pasquale, o come goloso antipasto, la tradizione ci dona una gustosa ricetta dal gusto puramente rurale. Si tratta della gelatina di maiale, testimonianza di una vita contadina in cui, come dice la massima, "del maial non si butta via niente". Ancora oggi si può gustare nel Carso, nel Collio, a Gorizia, nel Friuli asburgico, dove è nota anche come zilidine, a Trieste e nell'Istria interna, ma anche nella Slovenia, dove si chiama žolca o žiuca, e in parti dell'Austria, che la chiamano sülze o eisbein-sülze.

A caratterizzare la ricetta sono parti tipicamente di scarto del suino, nello specifico piedini e orecchie di maiale, ma anche ginocchia di vitello e stinchi. Di recente si sono aggiunti ingredienti quali pezzetti di prosciutto e fettine di lingua.

La gelatina di maiale viene ottenuta a seguito di una cottura a fuoco basso che può andare avanti per diverse ore, e che comprende, oltre alle parti di suino, anche carote, cipolle, gambi di sedano, erbe aromatiche con qualche foglia di alloro, sale e pepe in grani. A cottura ultimata, le carni vengono ulteriormente guarnite da una foglia di alloro, grani di pepe e fettine di uova sode.

DOLCI › UTILIZZO DEL LIEVITO MADRE, TEMPI E MODALITÀ DI MATURAZIONE SONO CRUCIALI

Colomba a regola d'arte grazie a semplici trucchi

Alle porte di Pasqua ogni famiglia fa scorta di uova di cioccolata: saranno loro le protagoniste elette a chiudere in bellezza il banchetto della festa, ammaliando il palato di dolcezza. Ma non bisogna cadere nel falso mito che le uova bastino per concludere un vero pranzo con i fiocchi, solo perché dominano la scena pasquale. Questi giorni sono piuttosto il momento ideale per mettersi ai fornelli, e sperimentare nuove creazioni di pasticceria, rimanendo nel solco della tradizione. Ecco qui svelato qualche trucco, allora, per realizzare una colomba fatta in casa, senza sbagliare, e gustando anche il momento della preparazione come piccolo anticipo di festa. Il segreto, per ottenere un impasto a regola d'arte, è il lievito madre, capace di conferire un sapore autentico e una fragranza degna delle migliori imprese artigianali.
Ma non si può iniziare senza conoscere, ovviamente, la storia del dolce: fra le varie leggende, una delle più affermate colloca la colomba al tempo dell'assedio di Pavia da parte del re Alboino, nella prima metà del VI secolo. Un vecchio mercante, infatti, avrebbe offerto al sovrano un dolce a forma di colomba in segno di pace. La realtà più recente ha invece come protagonista l'idea di arricchire il menu pasquale con un lievitato simile al panettone. Sembra infatti che negli anni Trenta una delle maggiori aziende italiane di lievitati, e in particolare il suo direttore pubblicitario, decise di sfruttare gli stessi macchinari utilizzati per produrre il panettone per fare un nuovo dolce pasquale. L'obiettivo di questa trovata era quello di mantenere in funzione la produzione anche durante il periodo primaverile. Il successo di questa versione fu immediato.

> **L'obiettivo era mantenere in funzione la produzione primaverile: la trovata ebbe un grande successo**

Uno dei tratti distintivi di questo dolce è la presenza del lievito madre. Lasciato agire per molte ore, questo ingrediente è responsabile della consistenza morbidissima del dessert pasquale, oltre che della ricchezza di alveolature, buchi grandi o piccoli presenti all'interno della mollica. A dare al dolce il suo sapore caratteristico contribuisce la presenza di farina di frumento, scorza d'arancia, uova, burro e zucchero impastati, che vengono messi a lievitare fino a 48 ore. I tempi di cottura variano leggermente in base al peso della colomba: ci vorranno all'incirca 30-35 minuti per un dolce da mezzo chilo, 60 per uno da un chilo. Un trucco interessante per garantire un buon sviluppo dell'alveolatura consiste nel capovolgere la colomba in modo che la forza di gravità non riduca le dimensioni degli alveoli stessi.

CAPOVOLGERE LA COLOMBA PERMETTE DI OTTENERE UN'OTTIMA ALVEOLATURA

› CIVIDALE

IL TRÙC, LE UOVA E I PARTECIPANTI: REGOLE DELLA TRADIZIONE LUDICA

A Pasqua o Pasquetta una tappa a Cividale del Friuli è doverosa. Qui, da secoli, si tiene infatti il celebre "gioco del Trùc". Ma di che cosa si tratta? La tradizione ludica, praticata anticamente dai più giovani residenti nella cittadina, consiste nella creazione di una sorta di catino realizzato in sabbia a struttura ovale e digradante - il Trùc, appunto -, in cui adagiare le uova colorate, simbolo pasquale per eccellenza. Ma quali sono le regole del gioco? La tradizione vuole innanzitutto che si utilizzino esclusivamente uova di gallina sode e colorate. L'uovo deve essere lanciato facendolo scivolare da una tegola, senza dare alcuna spinta. L'obiettivo è colpire una o più uova all'interno del Trùc, per poter tirare una seconda volta. Chi è stato colpito dal lancio, deve riscattare il proprio uovo, tornando a rilanciare al momento del suo turno. Nel caso in cui l'ultimo giocatore non colpisca alcun uovo, il gioco riprende da colui che ha lanciato per primo. Chi si ritira deve lasciare una moneta al posto dell'uovo.

SOLUZIONI CREATIVE › COME VALORIZZARE IL PRODOTTO A SECONDA DELLE NECESSITÀ FAMILIARI

Le varianti originali del lievitato: dal salato al dolce inaspettato

Ogni tradizione nasce dalla creatività. Ecco perché occorre non spaventarsi all'idea che la colomba possa non arrivare in tavola nella sua versione più classica: farcita con cioccolati, pistacchi e creme, si presta ad accontentare tutti i gusti ed essere realizzata davvero in mille modi. Può darsi anche il caso che qualcuno degli ospiti o familiari apprezzi maggiormente il salato.
Come evitare che la tradizionale colomba immancabile a Pasqua faccia la fine di un avanzo che non si riesce più a smaltire? Le opzioni potrebbero essere due: la prima è quella di realizzare la colomba proprio come antipasto, nella sua variante salata, la seconda di riproporla anche dopo qualche giorno ma con un aspetto e un sapore che facciano pensare a un dolce completamente nuovo.
Nel primo caso si tratta di realizzare un lievitato simile a quelli tipici nel sud Italia: salumi, formaggi e uova saranno i protagonisti della farcitura, insieme ovviamente all'olio extravergine di oliva.

Per l'impasto bastano tre uova, 100 millilitri di latte, sale e pepe, lievito di birra disidratato, un cucchiaino di zucchero e 350 grammi di farina. Ingredienti semplici, dunque, ma che nella colomba salata sapranno stupire il palato. Per intensificare il sapore un'idea può essere quella di scegliere la pancetta e il provolone al posto di classici prosciutto cotto e formaggio. La cottura, in forno ventilato a 180 gradi, dura intorno ai 40 minuti.
Per chi invece non può rinunciare alla versione dolce del lievitato, ma sa già che per diversi motivi la colomba avanzerà, può già pensare a come non sprecarla e renderla buonissima anche dopo giorni. Andranno create delle fettine sottili da inserire all'interno di piccoli stampi, come quelli per muffin. Allo stesso tempo bisognerà realizzare un topping utile a inumidire il lievitato, sul quale poi stendere del gelato allo zabaione, una granella di nocciola e del gelato al cioccolato. Una volta messi in freezer, i piccoli semifreddi saranno gustosissimi e soprattutto faranno una bellissima figura. Un altro modo per riproporre la colomba in modo elegante è quello di guarnirla con crema pasticcera e fragole, per poi decorarla con dello zucchero a velo.

LA TRADIZIONE › IL LIEVITATO, DAL SAPORE LEGGERMENTE DOLCE E AGRUMATO, VIENE DEGUSTATO DURANTE I GIORNI DI FESTA E ARRICCHITO CON SALUMI O CON CONFETTURE DOLCI

Pinza triestina, protagonista della Pasqua

Il periodo pasquale è uno di quei momenti in cui la tradizione culinaria più autentica si affaccia sulle tavole di tutta Italia. Da Nord a Sud esistono innumerevoli piatti e preparazioni che, alla sola vista, fanno immediatamente pensare alle festività pasquali, dalla tavolata in famiglia al pic-nic di Pasquetta. Sono i lievitati, in questo caso, a regnare quasi sovrani nei menù dei ristoranti, così come tra le mura domestiche o anche in panifici e pasticcerie. Al di là della più classica colomba, anche il Friuli-Venezia Giulia vanta un'antica tradizione in questo senso: in Friuli, infatti, non è Pasqua senza la famosa Pinza triestina. Non per niente, in tutta la regione gli auguri pasquali vengono dati così: "Buona Pasqua e buone pinze!".

Per preparare questo pane dolce e burroso è bene seguire con attenzione i tempi di lievitazione

LA RICETTA DELLA PINZA TRIESTINA È UNO DEI SIMBOLI DELLA PASQUA IN FRIULI-VENEZIA GIULIA

LA RICETTA

La Pinza triestina è un pane soffice, burroso e leggermente dolce, caratterizzato da un delicato profumo agrumato. Di norma la Pinza viene consumata la mattina di Pasqua per colazione e arricchita sia da salumi, sia da creme o confetture dolci.
Per prepararla a regola d'arte serve senza dubbio un po' di attenzione in merito ai tempi di lievitazione e cottura, ma è comunque possibile cimentarsi in questa ricetta per stupire i commensali durante il pasto pasquale.
Nella preparazione della Pinza è d'uso preparare il lievitino, una soluzione usata per rendere più croccanti gli impasti una volta cotti. Per prima cosa è dunque bene unire la farina con lievito, zucchero e latte tiepido per poi far riposare l'impasto in forno per circa un'ora. Una volta pronto il pre-impasto, è necessario lavorarlo con uova e zucchero e poi aggiungere la restante farina poco per volta. Seguono poi le scorze di agrumi e una punta di liquore all'anice o rum. L'impasto deve poi essere lavorato ancora con il burro, e in seguito è necessario dargli una forma sferica e lasciarlo lievitare coperto per circa due ore. In seguito servirà un'altra ora di lievitazione, prima incidere sulla superfice la classica incisione a Y e procedere poi con la cottura, circa 40 minuti a 170 gradi con forno statico.

PREPARAZIONE › L'IMPASTO VIENE LAVORATO CON UVA PASSA, ERBE AROMATICHE E PINOLI CROCCANTI

Pistun: un sapore dolce e salato L'origine degli gnocchi di pane

Per il pranzo o "merenda" di Pasqua esiste un altro dolce-non dolce tipico oltre alla già citata pinza.
In questo caso ci si riferisce al Pistun, a Gorizia chiamato Fulis o Velikonone Fulje ossia delle polpettine allungate preparate con pane raffermo servite di norma in un brodo caldo.

NEL DETTAGLIO

Il pistun è un dolce molto apprezzato, preparato in Friuli-Venezia Giulia anche in altre occasioni importanti come i matrimoni.
Queste polpettine di pane vengono di norma preparate con pane raffermo e poi cucinate nell'acqua di cottura del prosciutto e poi servite in un brodo caldo e saporito.
Il lato più dolce di questo piatto viene attribuito però agli ingredienti che ne arricchiscono l'impasto. Oltre al pane raffermo, grattugiato grosso, e

Una volta pronto il piatto viene cotto nel brodo di maiale usato per altre preparazioni delle feste

al brodo di maiale usato per cuocere la carne delle feste, viene poi aggiunto del burro fuso, ma anche dell'uva passa (che conferisce la nota più dolciastra al piatto), pinoli, tuorlo d'uovo e infine, a seconda della tradizione familiare e del luogo in cui vengono preparati, anche erbe aromatiche, cannella, aglietto selvatico, erba cipollina e noce moscata.
La tradizione prevede, in alcuni casi, delle varianti: spesso viene aggiunta all'impasto anche una nota acida, ossia della buccia di agrumi ma anche dei canditi, nella vicina Slovenia invece viene aggiunto anche del formaggio, per evidenziare maggiormente la natura dolce-salata di questo piatto.
Oltre alla Pasqua, come detto, il pistun veniva tradizionalmente degustato anche in occasione delle nozze: di norma veniva infatti servito a casa dello sposo, nei momenti precedenti alla cerimonia.

› RICETTE

Un piatto dedicato ai bambini: come si preparano titole e nidi

Un'altra tipica ricetta pasquale della tradizione triestina, lavorata per altro con lo stesso impasto della più conosciuta pinza, è quella delle titole a cui si affianca quella similare di nidi (anche chiamati gnezda). Queste ricette, di norma preparate per i bambini, rappresentano in toto la tradizione pasquale del Friuli-Venezia Giulia.
Di norma questi dolci vengono preparati intrecciando l'impasto della Pinza, la forma di solito è quella di una treccia oppure di un nido. Una volta ottenuta la forma definitiva viene poi inserito all'estremità o al centro un uovo sodo che di norma viene decorato o colorato.
Il procedimento per la preparazione di questi dolci è similare a quello della pinza, la differenza sta poi nella disposizione dell'impasto: mentre per la pinza viene lavorata una pallina incisa, per le titole è necessario dividere la pasta in rotolini di circa 30 centimetri, per poi intrecciarli a tre a tre. Per quanto riguarda i nidi, invece, dopo aver intrecciato la pasta questa viene arrotolata su se stessa per ricreare la forma di un nido.

FESTIVITÀ NON C'È UN PERIODO MIGLIORE DELLA PASQUA PER SCOPRIRE UN TERRITORIO DAL PASSATO RICCO ATTRAVERSO I PROPRI SAPORI

Frittata o cipollata con aringhe, Così la tavola profuma di storia

Se c'è un periodo dell'anno in cui le tradizioni multiculturali e plurilinguistiche del Friuli-Venezia Giulia si fanno sentire è proprio quello festivo. Così come avviene con il Natale, anche a Pasqua le tavole degli abitanti di questa regione sono ricche di sapori in grado di raccontare la composita storia di un territorio che va dal Medio Evo all'impero austro-ungarico. Dalle località balneari a quelle montuose, dalla collina alla pianura, la regione vanta una ricchezza enogastronomica tutta da scoprire.

Secondo la regola imposta dal Concilio di Trento, con le Ceneri inizia il periodo di rinunce a carne e grassi

TRA I PIATTI DI QUESTO PERIODO CI SONO LA FRITTATA O LA CIPOLLATA CON L'ARINGA

ALIMENTI DI MAGRO

La cucina tradizionale non si limita unicamente a portate per il pranzo pasquale in famiglia. Tra le proposte, infatti, vi sono anche delle ricette ideali per il periodo della Quaresima, dove si è soliti fare qualche fioretto che comporta la rinuncia ad alcuni pasti ricchi e gustosi. Secondo la regola imposta dal Concilio di Trento, il mercoledì delle Ceneri segna l'inizio del periodo di astensione dal consumo di carne e dunque della stagione della "renga" per i cittadini di questa zona. Le aringhe e il merluzzo, seccato o salato, erano tra gli alimenti più diffusi nel commercio all'epoca: erano poco costosi, proteici e trasportabili. A conferma di questa tradizione vi è un detto popolare friulano: "Pe Cinise si mangje la renghe", che significa che il giorno delle Ceneri si mangia l'aringa.
In quegli anni l'arcivescovo di Uppsala e primate di Svezia, Olao Magno, indicò anche lo stoccafisso come alimento ideale da consumare in Quaresima al posto della carne: utilizzò tutta la sua influenza per convincere i Padri Conciliari a pronunciarsi in suo favore dello stoccafisso.
In Friuli-Venezia Giulia questo periodo in cui si predilige una dieta di magro coincide con quello della "renga" (ovvero l'arringa), ingrediente principale di due ricette molto comuni per il mercoledì delle Ceneri: la "frataja 'ta la renga" (una frittata) e la "sevolada cu lis rènghis" (una specie di cipollata con questi pesciolini). Prima di essere consumata cruda o cotta l'aringa deve essere reidratata per un'intera notte in una bacinella di latte. Ma non bisogna dimenticarsi di metterle successivamente a marinaree.

CURIOSITÀ

Un alimento consumato dal Cinquecento

Secondo la tradizione popolare, durante la Quaresima bisognava evitare di mangiare grassi, dolci e carni: queste ultime soprattutto se erano di animali presenti sull'arca di Noè. Lo confermano un antico ricettario delle suore dimesse di Udine e quello della contessa Giuseppina Perusini Antonini di Rocca Bernarda, che tra i piatti da poter consumare riportano una minestra di asparagi, piselli e rane (al tempo erano considerate alla stregua di pesci), bigoli in salsa di acciuga e cipolle fresche, la minestra di "rûz fasùi" (composta unicamente da fagioli), che in altri periodi dell'anno era invece condita con il pestât (battuto di lardo, erbe aromatiche e sale), il bacalà e le sardelle col radicchio. Nel Cinquecento le aringhe si pescavano nel mar di Scozia e Inghilterra e venivano conservate sotto sale e affumicate. Si dice che in periodi di povertà, in Friuli si condiva la polenta strusciando con una sola aringa affumicata, che poi veniva appesa al centro della tavola per tutta la famiglia.

› BACCALÀ ALLA CAPPUCCINA

Un vero trait d'union tra il dolce e il salato

Il baccalà alla Cappuccina è un'ottima ricetta pasquale alternativa a quelle alle aringhe. La preparazione di un pesce stopposo come lo stoccafisso è molto simile alla ricetta vicentina, con un tocco di originalità. Si aggiungono infatti pinoli, uva passa e cannella: il risultato finale è una commistione di dolce e salato, senza distinzioni tra i due, che ispira a un piatto tipicamente rinascimentale.

RICETTA

Un piatto tipico del Triveneto

Una delle ricette più conosciute in tutta Italia per preparare l'aringa affumicata è proprio quella del Friuli Venezia Giulia. Si mettono a bagno nel latte, per un'intera notte, due filetti di pesce e si procede poi scolandoli e sciacquandoli in acqua e aceto (o in succo di limone). Lo step successivo è togliere le teste alle aringhe e squamarle con la lama di un coltellino. Una volta finito, bisogna aprirle e lavarle sotto l'acqua corrente. Successivamente devono essere riposte in una casseruola e coperte a filo di acqua; poi si possono cuocere a fuoco basso. Appena l'acqua comincia a bollire, si deve scolare ripetendo l'operazione di prima: si coprono i pesci con acqua fredda, e li si riporta a ebollizione. Alla fine si sgocciolano le aringhe e si aggiungono pepe, aglio tritato, olio e aceto.

IL CONSIGLIO › UNA VOLTA PRONTO SI PUÒ DECORARE CON GRANELLA DI NOCCIOLE O GLASSA COLORATA

Come preparare in casa le uova di cioccolata

Con l'avvicinarsi di Pasqua arriva automaticamente anche la voglia di coccolarsi con qualche piatto o dolce goloso tipico di questa festa. Tra colombe, casatielli e lasagne però, i veri bongustai attendono la fine dei pasti per una cosa soltanto: le deliziose uova di cioccolata.
La voglia di assaggiare un pezzettino di buon cioccolato, spesso, è anche superiore alla curiosità di scoprire quale sorpresa si cela al loro interno.
L'apertura delle uova di cioccolata è un vero e proprio rito in cui anche gli adulti hanno la possibilità di tornare un po' bambini. In commercio viene proposta una serie innumerevole di varianti: dal cioccolato fondente a quello al latte, dal nocciolato a quello aromatizzato al pistacchio. La scelta è senza dubbio vasta, ma nulla delizia tanto quanto preparare un uovo di Pasqua in casa, con le proprie mani, magari personalizzando la sorpresa al suo interno.
Il procedimento richiede un po' di accortezza, bisognerà fare attenzione a temperare il cioccolato, ma con i giusti suggerimenti è possibile preparare un uovo di ottima qualità per stupire parenti e amici a fine pasto.

IL PROCEDIMENTO

Per preparare un uovo di cioccolata a regola d'arte è necessario innanzitutto munirsi degli strumenti giusti: tra i fondamentali non possono mancare un termometro da cucina e uno stampo apposito. Le ricette variano di norma in base alla tipologia di cioccolato, che comunemente viene lavorato secondo temperature diverse quando è fondente, al latte oppure bianco. Per procedere con il più classico, quello fondente, bisognerà tritare del buon cioccolato (200 grammi) per poi scioglierlo al microonde o a bagnomaria. In questa fase è bene fare attenzione alla temperatura del cioccolato che, una volta sciolto, dovrà arrivare a 45 gradi. L'importante, comunque è cercare di non superare i 55 gradi, il rischio è quello di rovinare il cioccolato irrimediabilmente.

> Per un risultato a regola d'arte è necessario munirsi di un termometro da cucina e di uno stampo

Successivamente è necessario unire altri 100 grammi di cioccolato tritato a quello fuso e mescolare fino a portare il composto a 30 gradi. Per la fase successiva sarà necessario munirsi di uno stampo apposito per le uova di Pasqua, la misura standard è quella da 18 centimetri. In seguito bisognerà versare il cioccolato nelle due metà e ruotarlo in modo da rivestirlo totalmente. Una volta distribuito bisognerà preparare altri 300 grammi totali di cioccolato fuso, per creare così un doppio strato. In seguito bisognerà lasciar solidificare il cioccolato per 15 minuti, poi estrarlo e unire le due metà con del cioccolato temperato, non prima di aver inserito la sorpresa. Per finire, basterà decorarlo come più si preferisce con fiori di zucchero, granella di nocciole oppure con della glassa colorata.

L'UOVO FATTO IN CASA PUÒ ESSERE TOTALMENTE PERSONALIZZATO

› COCCOLE IN CUCINA

COLAZIONE DA LECCARSI I BAFFI PER UNA MATTINATA DI RELAX

Con il cioccolato avanzato dalla Pasqua si possono preparare una serie infinita di ricette. Per riutilizzare queste golosità e passare anche una mattinata creativa in famiglia, un'idea carina può essere quella di preparare in casa dei deliziosi croissant al cioccolato. Per prepararli è sufficiente prendere un rotolo di pasta sfoglia, anche quella già pronta, e dividerla in tanti triangoli. In seguito bisognerà posizionare 200 grammi di pezzi di uova di cioccolata al centro di ogni forma ritagliata, per poi arrotolarla su sé stessa. Per un risultato ancora più goloso il suggerimento è quello di ricoprire l'impasto con un composto di tuorlo e latte. Successivamente basterà cuocere i croissant in forno a 180 gradi per 25 minuti.

GOLOSITÀ › CIOCCOLATINI, TORTA TENERINA MA ANCHE BISCOTTINI LIGHT: TANTE SOLUZIONI PER IL "RICICLO"

Tante proposte e ricette deliziose per riutilizzare i dolci pasquali

Passate le feste, spesso e volentieri ci si ritrova con una quantità smisurata di dolci e cioccolato. Per quanto sia un piacere mangiarne un pezzo di tanto in tanto, il rischio è quello di doverlo conservare per settimane prima di riuscire a terminarlo.
Per evitare gli sprechi arrivano in soccorso diverse ricette, pensate per riutilizzare il cioccolato avanzato dalle uova di Pasqua in un'altra forma, una soluzione di riutilizzo circolare facile e gustosa.

IDEE SFIZIOSE

Il cioccolato delle uova di Pasqua si presta quindi a molti usi. Il primo, e più semplice, consiste semplicemente nel sminuzzare o tritare il cioccolato per poi utilizzarlo per guarnire o decorare coppe gelato, semifreddi o torte.
Sciogliendolo a bagnomaria, invece, è possibile utilizzarlo per preparare dei piccoli cioccolatini ma anche per ricoprire biscotti o frutta candita (come arance, limone o cedro).
Il cioccolato può essere poi fuso e integrato ad altre ricette, come i brownies - una morbida torta americana tagliata di norma in quadrotti, dall'interno morbido - alla torta tenerina, fino ai muffin, la torta caprese o il più classico salame di cioccolato. Un'idea estremamente semplice, ma che permette di portare in tavola una dolce da 10 e lode è poi sciogliere il cioccolato avanzato delle uova in un bicchiere di crema pasticcera. Per rendere la ricetta ancora più gustosa, dopo aver mescolato il cioccolato alla crema basta disporla in coppette di vetro e poi farcirla con degli amaretti sbriciolati.
Un'altra soluzione può essere quella di utilizzare questo tipo di cioccolato per preparare dei biscotti light, senza burro. In questo caso basterà mescolare il cioccolato fuso a un impasto di farina, lievito, sale e zucchero precedentemente reso umido dall'unione di olio d'oliva e uova. Infine, un'ultima ricetta golosa ma leggera è quella delle mandorle al cioccolato. In questo caso basterà tostare al forno la frutta secca per poi mescolarla con le cioccolato fondente precedentemente fuso per poi versare "l'impasto" in pirottini da pasticcini e riporli in frigo a raffreddare almeno 4 ore.

LA PREPARAZIONE › LA RICETTA DI UNA VOLTA PREVEDE L'USO DELLA TERRACOTTA, MA ANCHE LA PADELLA È OTTIMA. PANCETTA E CIPOLLE INVECE SONO UN MUST

Patate in tecia, il contorno per eccellenza

La preparazione del pranzo pasquale è un'occasione d'oro per sperimentare in cucina, onorando tradizioni immortali. Ma se la definizione dei piatti principali risulta ogni anno piuttosto semplice, quando è ora di pensare ai contorni la mente rischia più facilmente di fare "tabula rasa": vuoto totale. Che cosa inventarsi quest'anno? La creatività ovviamente è l'ultima a morire, ma sperimentare significa anche cimentarsi in pietanze della tradizione più

La cottura a temperatura costante permessa da questa pentola consente di ottenere la tipica crosticina

antica, che, spesso, soprattutto nelle case dei più giovani, potrebbero venire dimenticate. Diamo allora una rispolverata ai contorni di una volta che, spesso, venivano serviti direttamente nella teglia in cui venivano preparati, mantenendo così immutato tutto il loro sapore. Spiccano fra questi - perfette in abbinamento a piatti di carne che dominano la tavola pasquale - le patate in tecia, specialità giuliana diffusa nelle cucine di una volta, e mantenuta viva da chi ne ha tramandato i segreti di generazione in generazione. La caratteristica di questa preparazione è infatti quella della cottura in pentola di terracotta, in grado di tenere costante la temperatura, e di conferire alle patate una consistenza - quella perfetta crosticina - e un sapore ottimo, esaltato peraltro da ingredienti quali cipolle e pancetta. La ricetta per quattro persone prevede l'utilizzo di un chilo di patate, una cipolla bianca, 200 grammi di brodo vegetale, 100 grammi di pancetta, 20 di olio extravergine, e 15 di burro. Volendo è possibile sostituire quest'ultimo con lo strutto, per ottenere la ricetta proprio come una volta. La pentola di terracotta, allo stesso modo, non è essenziale, ma facilmente reperibile in tante dimensioni differenti. Alternativamente la cottura può essere anche effettuata in padella. Per chi vuole portare in tavola una vera e propria carrellata di contorni della tradizione può considerare anche il rosti, i carciofi in padella, le cicorie saltate e il cavolo al vino rosso o cimentarsi in una diversa ma altrettanto prelibata preparazione a base di patate, le famose 'mpacchiuse.

IL BURRO PUÒ ESSERE SOSTITUITO CON LO STRUTTO, PER UNA RICETTA TUTTA COME UNA VOLTA

SAPORI DECISI › IL RIPIENO AMMETTE LA CREATIVITÀ, MA IL CLASSICO È AGLIO, OLIO E PREZZEMOLO

Un grande amore con la carne: i carciofi Articiochi alla triestina

Sulle tavole giuliane il giorno di Pasqua c'è sempre un piccolo grande amore. È quello per i carciofi Articiochi alla triestina, un contorno gustoso, ricco e semplice allo stesso tempo, perfetto per essere abbinato a piatti di carne. L'ortaggio, infatti, si presta davvero bene ad essere farcito con diversi ingredienti, e per questo rappresenta la scelta ideale per dare forma a combinazioni creative. Ma la ricetta originale vuole che a fare da padrone nel cuore del carciofo siano aglio, olio e prezzemolo, con il risultato di un sapore che sa essere intenso e deciso.

Per preparare la pietanza in dosi sufficienti per quattro basterà pulire otto carciofi, ricordando che nel caso di questo ortaggio la pulizia è sempre la parte più laboriosa. Dopo aver eliminato le foglie esterne, pareggiato i gambi e spuntato le foglie più tenere, può essere utile farli rotolare premendoli leggermente con il palmo della mano per aprirli con delicatezza ed estrarre le foglie centrali più dure, cosa che assicurerà la resa più tenera del cuore del carciofo. Gli ortaggi vanno quindi immersi in acqua con succo di limone per una buona mezz'ora, per poi essere sgocciolati attentamente. Nel frattempo è possibile tritare aglio (due spicchi) e prezzemolo (un ciuffo) da inserire fra le foglie interne appena prima di iniziare la cottura. In una pentola non eccessivamente ampia è importante ricordare di insaporire il tutto anche con sale, pepe, pangrattato e un paio di cucchiai di olio. Aggiunti i gambi, i carciofi possono essere ricoperti di acqua fino a raggiungere la metà della loro altezza. La cottura prevede l'uso di un coperchio, che permetterà l'ebollizione fino all'evaporazione completa dell'acqua. Il piatto è pronto per essere servito con il relativo fondo di cottura gustosissimo.

La pulizia va eseguita attentamente per ottenere un cuore morbido e buonissimo

› SEMPLICE

Gusto e delicatezza in un piatto: il cavolo rosso sfumato al vino

In un banchetto imbandito a festa non può certo mancare il vino. Dai calici ai piatti, il Friuli celebra la Pasqua con una predilezione per il rosso, perfetto per esaltare piatti di carne che dal primo al secondo rappresentano la tradizione. Fra le idee che i vecchi ricettari di una volta "sfornano" per l'occasione spicca anche quella del cavolo rosso al vino. Si tratta di una ricetta delicata e particolarmente profumata, capace di far venire l'acquolina in bocca anche a stomaco pieno e per questo perfetta per essere proposta come contorno di un pranzo ricco. Una particolarità, infatti, è quella dell'uso della mela e della cipolla, che unite al cavolo e al vino rosso sfumato permetteranno di ottenere un risultato davvero prelibato. Attenzione anche al soffritto della cipolla, che avviene esclusivamente con il burro. Sbucciata la mela e tagliata a dadini, e affettato il cavolo molto sottile, il tutto può essere sfumato con vino rosso e cotto a fuoco basso senza coperchio per 45 minuti. Un tocco raffinato è servire il piatto caldo, decorato con fettine di mela e prezzemolo.

I PRODOTTI › LE PRIME TESTIMONIANZE DELLA PRODUZIONE DI GRAPPA RISALGONO AL 1451, NELL'INVENTARIO DEI BENI DI UN NOTAIO DI CIVIDALE

I liquori del Friuli Venezia Giulia una tradizione dalla lunga storia

Il Friuli Venezia Giulia è una regione che vanta una lunga tradizione in materia di liquori: seppure non siano molti, sono tutti di ottima qualità e gradevoli all'assaggio. Prima di iniziare questo viaggio nei sapori, però, è bene fare una distinzione fra i termini distillati, grappe e acquavite. Distillare in generale significa trasformare una materia, in questo caso un liquido, in vapore, che viene poi ricondensato nuovamente attraverso una procedura di raffreddamento, dando vita appunto ai distillati. La grappa rappresenta un tipo particolare di questi ultimi, e viene ottenuta dalle vinacce, ovvero buccia e vinaccioli dell'uva, talvolta uniti al raspo, il grappolo dell'uva privato dei chicchi. Intensa e alcolica, vanta un ampio bouquet di aromi grazie al suo invecchiamento in specifiche botti di legno, che donano al liquore un sapore e un odore particolarmente aromatici.
Molto diffuse sono anche le grappe aromatizzate per infusione, come quelle alle erbe o alle bacche.
L'acquavite è invece un distillato di pura uva ed è molto simile nella sua produzione agli altri distillati di frutta, come quelli di pere o mele. Più morbida al palato rispetto alla grappa, ha un sapore liquoroso e aromatico meno intenso rispetto alla sua controparte più "rude".

La grappa friulana è stata nobilitata negli anni dalle numerose associazioni territoriali in sua tutela

LA GRAPPA SI OTTIENE DALLE VINACCE, L'ACQUAVITA È UN DISTILLATO DI UVA PURA

DAGLI AUSTRIACI A OGGI

Per quanto riguarda i prodotti tipici della regione, la grappa è sicuramente quella con la tradizione più lunga alle spalle. Le prime testimonianze in merito risalgono al 1451, quando nell'inventario dei beni del notaio Everardo da Cividale viene citato un "ferro" utile per produrre di acquavite. Il liquore divenne poi celebre durante la dominazione austriaca: Maria Teresa d'Asburgo decise infatti di premiare la fedeltà delle truppe friulane esentando dalle tasse la distillazione di quella che in tedesco veniva chiamata "schnaps" e che oggi conosciamo come grappa, provocando la nascita di numerose distillerie sul territorio. Quella tradizionale friulana si distingue per essere frutto di più varietà di uva, ma se ne possono assaggiare di diverse tipologie in tutta la regione, anche grazie alla nobilitazione della bevanda portata avanti dalle associazioni territoriali.

DIGESTIVI

Tanti distillati di frutta per tutti i gusti

Oltre alla classica grappa, il Friuli Venezia Giulia offre tante alternative a chi vuol concludere il proprio pasto con un buon digestivo, ma anche per preparare dolci golosi e molto altro ancora. Tra i liquori più tipici della regione troviamo il Cjariei, un tipo particolare di grappa ai semi di cumino, molto apprezzata per le sue proprietà digestive. Il suo nome deriva dal termine locale usato per indicare i semi del cosiddetto "finocchietto di montagna", che vengono lasciati in infusione nella grappa bianca. Viene consumato ghiacciato oppure a temperatura ambiente, a seconda delle preferenze. Altri distillati di frutta consumati in Friuli sono lo Sliwovitz, preparato con prugne blu e il Kirsch, distillato proveniente dalle ciliegie. Non mancano poi la crema di pere, il nocino e il liquore al pino mugo, erba tipica del territorio, il distillato di pere varietà Williams e il mirtillo, piacevole liquore dolce preparato grazie all'infusione di mirtilli selvatici freschi.

› IL RESENTIN

Un rituale tipico tramandato negli anni

Rituale radicato nella tradizione friulana è il "resentin", ovvero l'atto di gustare un distillato - solitamente la grappa, ma non solo - diluendolo nei fondi del caffè una volta consumato il proprio espresso. Questa operazione ammorbidisce il gusto forte dell'alcol, ma rappresenta più che altro un vero e proprio cerimoniale che viene tramandato ormai da generazioni.

IL SIMBOLO

La storia del marchio Nonino

Simbolo della tradizione dei distillati friulana è il Nonino, prodotto di una famiglia che fin dal 1897 si occupava della produzione di grappa, amari, aperitivi e acquaviti. La vera rivoluzione arriva nel 1973, quando nella sede di Percoto nasce una grappa a singolo vitigno, il Nonino appunto, preparata distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit.
Questo nuovo prodotto conosce fin da subito un grandissimo successo, diffondendosi in tutto il mondo. Oggi la famiglia Nonino può contare su cinque distillerie che si distinguono per una produzione squisitamente artigianale, a cui viene unita però una ricerca continua in materia di innovazione. Ancora adesso, per la produzione dei liquori vengono usati esclusivamente alambicchi in rame, per preservare i sentori originali dei liquori.

APPUNTAMENTI › IL LUNGO FINE SETTIMANA DI FESTIVITÀ SCANDITO DA DIVERSI EVENTI ALL'ARIA APERTA

Scampagnate e sapori per il weekend pasquale

Venzone, in provincia di Udine, è l'unico borgo fortificato del Trecento presente in tutto il Friuli Venezia Giulia. Per questo, dal 1965 è considerato monumento nazionale, nonché uno dei più straordinari esempi di restauro in campo architettonico e artistico.

TRADIZIONE IN CONTROTENDENZA

Basterebbe questa piccola descrizione per attirare turisti e cittadini alla scoperta di questo gioiello. Eppure, c'è anche un'altra caratteristica che riguarda sia Venzone sia proprio la giornata di Pasqua. È infatti in questo giorno che qui viene organizzata la tradizionale scampagnata, in controcorrente rispetto all'usanza che colloca questo rito nella giornata del Lunedì dell'Angelo. Anche per il 2024 l'appuntamento è confermato sul Piano di Santa Caterina, l'altura panoramica nei pressi del centro storico, dove sorge una chiesetta del XV secolo, per passare un pomeriggio tra chioschi, musica popolare, giochi per adulti e per bambini.

PERCORSI ENOGASTRONOMICI

Cogliendo l'occasione della chiusura delle scuole per le festività pasquale, le famiglie possono programmare una mattina a contatto con la natura e i suoi prodotti. Ottima scelta anche per i turisti e la gente del luogo che vogliono scoprire (o riscoprire) luoghi storici e naturalistici.

Una giornata nella natura attraversando i vigneti dell'azienda agricola Obiz, tra cantine e prodotti tipici

A Cervignano del Friuli, infatti, il 29 marzo l'azienda agricola Obiz aprirà le proprie porte a grandi e piccini per una passeggiata nei vigneti, con l'obiettivo - tra gli altri - di ammirare le tracce che la storia ha lasciato di sé nel rurale Borgo Gotani.
Ne sono una testimonianza diretta le vestigia romane, così come la ferrovia fatta costruire dagli Asburgo. e l'affluente del fiume Natissa, al confine tra le allora Repubblica di Venezia e l'impero austroungarico. Successivamente, sarà possibile visitare la cantina per comprendere come avviene la trasformazione da uva a vino. Il programma prevede il ritrovo presso l'azienda Obiz alle 10 di venerdì 29, da dove prenderà il via la passeggiata in vigneto e la visita alla cantina di trasformazione e affinamento. Gli adulti potranno poi degustare tre tipologie di vini in accompagnamento a una selezione di prodotti tipici del territorio; per i bambini, invece, la degustazione sarà a base di succhi di frutta e pane e marmellata, prodotti biologici e a chilometri zero. Gli organizzatori consigliano la partecipazione ai bambini dai 5 ai 10 anni; l'esperienza durerà all'incirca un paio d'ore, con prenotazione obbligatoria entro il 26 marzo allo 0431/31900. In caso di maltempo l'evento sarà rinviato a nuova data. Gli aggiornamenti sono reperibili sul sito dell'azienda.

CESTINO, TOVAGLIE, PANINI E VINO IMMANCABILI PER LE GITE FUORI PORTA

› SABATO 30 MARZO

LE UOVA SIMBOLO DELLA FESTIVITÀ PROTAGONISTE TRA CAVE E PIAZZE

Per una vigilia di Pasqua all'insegna del divertimento, cosa c'è di meglio se non una caccia al tesoro? I Musei Tarvisio ne organizzano una davvero speciale: la location sarà infatti il Parco internazionale geominerario di Raibl a Cave del Predil Tarvisio, in provincia di Udine. L'appuntamento è alle ore 15 di sabato 30 marzo e, dopo aver scovato simpatiche uova di cioccolato, i bambini e gli adulti potranno consumare una gustosa merenda. C'è un'altra proposta che arricchisce la giornata del Sabato Santo. In questo caso bisogna spostarsi nel Triestino e per la precisione a Muggia. Qui, sulla piazza principale, a partire dalle ore 11 ci si potrà scambiare gli auguri di Pasqua e assistere all'apertura di un gigantesco uovo del peso di 50 chili. L'evento è organizzato dall'Associazione delle Compagnie del Carnevale di Muggia, la stessa realtà che ogni anno organizza il celeberrimo Carneval de Muja, mix tra tradizioni veneziana e istriana.

LUNEDÌ DELL'ANGELO › L'USANZA DELLA GITA FUORI PORTA E DEL PICNIC TRA MONTI, PRATI E LA SPIAGGIA

Pranzo e visita alle cascate di Kot A Grado la grigliata sul lungomare

Pasquetta è, per tradizione, la giornata dedicata al picnic e alle gite fuori porta. C'è chi si organizza con parenti o amici e c'è invece chi preferisce aderire ad allegre manifestazioni organizzate sul territorio. Vediamone alcune.
Un felice esordio per l'Agribus delle Valli, per la prima volta disponibile anche nella giornata del Lunedì dell'Angelo. Si tratta di una visita guidata - salendo e scendendo dal pulmino - alla scoperta delle locali realtà enograstronomiche, come l'azienda agricola Berdussin a Tarcetta di Pulfero con il suo allevamento di maiali allo stato semibrado e l'omologa Manig a Tiglio di San Pietro al Natisone. Raggiunto San Leonardo, alle 12.30 sarà possibile partecipare tutti insieme al picnic dove i protagonisti saranno i prodotti delle aziende agricole visitate prima. Dopo, chi vorrà potrà camminare fino alle cascate di Kot. Il rientro a Cividale del

Friuli è previsto per le 17, il ritrovo mattutino alle 10 alla vecchia stazione cittadina. Obbligatoria la prenotazione entro il 25 marzo contattando la Pro Loco Nediške Doline–Valli del Natisone Aps. Il Comune di Cormons organizzerà invece la scampagnata di Pasquetta sul monte Qarin (raggiungibile grazie al servizio navetta con partenza da piazza della Libertà). Nell'arco della giornata, si potranno mangiare piatti della tradizione friulana presso gli stand gastronomici (aperti dalle 9.30), assistere alla cerimonia di alzabandiera a cura del Gruppo Alpini locale, partecipare alla Santa Messa (alle 10.30). Il pranzo sarà accompagnata da musica tradizionale friulana, mentre alle 14 si svolgeranno uno spettacolo e un laboratorio per bambini; subito dopo sarà la volta della musica dal vivo con la Flexy Gang, per balli e canti in compagnia e allegria. La chiusura della scampagnata sarà alle 21.
Chi invece vuole trascorrere un Lunedì dell'Angelo vista mare può partecipare alla grigliata tradizionale in riva all'Adriatico organizzata a Grado da Isola d'Oro. Tra una salsiccia e una verdura alla griglia, ci sarà anche la musica dei dj Federico Cozzi e Igor Pezzi.

ARROSTO › ACCOMPAGNATO DA UNA CREMA FRESCA MA AL CONTEMPO PUNGENTE, QUESTA VERSIONE SI PUÒ TROVARE SPESSO ALL'INTERNO DEI MENU DEL NOSTRO TERRITORIO

Il cosciotto di agnello al cren è il re della tavola

Classico arrosto pasquale, il cosciotto di agnello al forno domina le tavole delle famiglie friulane in questi giorni di festa. In particolare, la sua versione accompagnata dal cren è quella più tipica della regione, facile da realizzare e buona tutto l'anno.

LA SALSA

Il cren - anche conosciuto con il nome di "barbaforte" - è uno dei condimenti tradizionali più apprezzati nella cucina della nostra regione. Radice estratta da una pianta erbacea perenne originaria della famiglia delle Crucifere, la salsa, diventata condimento, da secoli viene utilizzata per insaporire diversi piatti della tradizione. Infatti, quando la radice viene tagliata e pestata, il sapore che rilascia al palato è molto piccante e aromatico. Nella cucina regionale, il cren grattugiato di fresco viene usato come condimento per gli antipasti. La radice ridotta in salsa o pasta, invece, con l'aggiunta di aromi come l'aceto oppure pangrattato, mela o zucchero, accompagna affettati, carni bollite o pesce affumicato. A causa del suo gusto molto forte e piccante, alcuni potrebbero dover dosare la quantità di salsa sul secondo piatto, così da non avere un impatto troppo drastico.

LA RICETTA

Facile da realizzare e, come detto, tipico della cucina friulana è proprio l'agnello o l'abbacchio in salsa al cren. Ma passiamo alla ricetta. Per prima cosa sbucciare una cipolla lavata e tagliarla sottilmente. Metterla poi in una casseruola con 20 grammi di burro assieme a una carota tagliata a rondelle, del pepe, qualche rametto di timo, un paio di foglie d'alloro, aceto quanto basta e due mestoli di brodo.
Accendere il tegame e portare a bollore. Solo in quel momento aggiungere la carne di agnello tagliata a pezzi e incisa, in modo tale che tutti gli odori e i profumi possano penetrarvi all'interno. Abbassare quindi la fiamma, cuocendo a fuoco basso fino a che tutto il liquido di fondo non si sarà addensato e la carne risulterà cotta. A questo punto, occorre lasciar rosolare l'agnello sul medesimo tegame. Chi la gradisce, può approfittare di questo momento per aggiungere un po' di cannella ed eventualmente, per sostituire il cren con la polpa di pomodoro. Se invece si desidera servire la carne con la radice, a cottura completata sistemare l'agnello su un piatto e guarnirlo con il condimento.

La radice ridotta in pasta con l'aggiunta di aromi accompagna carni bollite e pesce affumicato

VA INCISA LA CARNE DI AGNELLO PER FAR PENETRARE MEGLIO IL SUGO DI COTTURA

IN SALSA O GRATTUGIATO, IL CREN ACCOPAGNA ANTIPASTI E SECONDI

› DALL'ORTO

Una tipicità locale con i fiori bianchi

Erroneamente chiamato anche "rafano", il cren è una radice commestibile dal sapore fresco e pungente che viene coltivata molto spesso negli orti friulani.
La sua forma allungata ricorda molto un tubero mentre i suoi fiori bianchi sono bellissimi ornamenti per i terrazzi in primavera.

LA RICETTA › IL TAGLIO DI CARNE PIÙ ADATTO È LA SPALLETTA, DA TAGLIARE A PEZZI NON TROPPO PICCOLI E DA SERVIRE INSIEME A PATATE E VERDURE

Il capretto al forno della tradizione

Una delle ricette più tipiche della tradizione pasquale è il capretto al forno, da servire immancabilmente insieme alle patate, ma anche a carote e peperoni. Si tratta di una consuetudine che affonda le sue radici in tempi molto lontani e che si lega alla tradizione contadina e cristiana: il capretto, o in alternativa l'agnello, rappresentano infatti il figlio di Dio, e il consumo di questi tagli di carne assume quindi un significato dalla forte carica simbolica.

COME PREPARARLO

Ogni regione e ancora più nel dettaglio, ogni famiglia, ha un modo differente di proporre il capretto al forno per la Pasqua, ma in generale la preparazione prevede l'insaporimento con cipolle, pepe, rosmarino e scorza di limone per stemperare il retrogusto tipico delle carni ovine. Questo tipo di marinatura, unita a una cottura ad alta temperatura, permette infatti di far sì che il capretto perda il sentore di selvatico che la contraddistingue.

Il taglio più indicato per la ricetta è la spalletta, da tagliare a pezzi non troppo piccoli, eliminando il grasso in eccesso. Il consiglio è quello di far svolgere questa operazione già dal macellaio di fiducia, in modo da poter iniziare subito con la marinatura: la carne va infatti ricoperta di vino bianco e lasciata in frigorifero a riposare per 12 ore. Una volta scolato, il capretto va unito alle patate pelate e tagliate a cubetti, insieme a qualche rametto di rosmarino e foglie di alloro. Se si preferisce usare le patate novelle, si possono allora lasciare anche intere. Chi lo desidera può aggiungere anche carote, peperoni e verdure a piacere. Trasferito capretto e condimenti in una pirofila, si può procedere con infornare il tutto a 200 gradi per circa un'ora, mescolando a metà preparazione per garantire una cottura uniforme.

La marinatura e la cottura ad alta temperatura permettono di far perdere il sentore di selvatico

SI TRATTA DI UNA RICETTA LEGATA ALLA TRADIZIONE CONTADINA E CRISTIANA

› IN FRIGO

Si può conservare per qualche giorno

Una volta sfornato, il capretto al forno è pronto per essere servito. In alternativa, può essere conservato in frigorifero per un paio di giorni, a patto che venga messo in un contenitore ermetico. Prima di consumarlo, basterà poi scaldarlo in padella o al forno per qualche minuto.

RAMANDOLO E PICOLIT

I vini passiti per chiudere in dolcezza

Per chiudere in dolcezza il pranzo pasquale non c'è nulla di più adatto dei vini passiti del Friuli Venezia Giulia. Tra questi, uno dei più indicati è il Ramandolo, una delle tre Docg della regione, basato sul vitigno del Verduzzo locale.

Si tratta di un vino dalla struttura decisa e che richiama le note olfattive di nocciole, albicocche secche e miele. Al palato, bilancia il sapore dolce con acidità e freschezza.

Molto interessante è anche il Picolit, considerato una vera e propria perla della proposta enologica italiana.

Si tratta di un vitigno autoctono del Friuli e che, per la sua complessità di coltivazione, dovuta alla delicatezza dei grappoli e alla sua difficoltà di impollinazione, oggi risulta particolarmente ricercato e apprezzato dagli intenditori. Dal bouquet ampio e fruttato, è perfetto con dolci e formaggi erborinati.

AGRITURISMO ORTOTOSTO

OGNI 20 LITRI DI SFUSO UNA BOTTIGLIA DI REFOSCO A 2,00 €

VINI SFUSI 1,30 €/L

TAVAGNACCO, VIA REANA N°1, 33010 (UD)

TEL. 329 908 8130

La giornata dell'impegno contro le mafie

Le due donne insieme all'appuntamento sulla giustizia riparativa
Si tratta di un percorso che avvicina i responsabili dei reati alle vittime

All'Università di Udine la figlia di Aldo Moro incontra un'ex terrorista

Alessandro Cesare

Già vederle insieme, dalla stessa parte del tavolo, fa un certo effetto. Ma è ascoltandole che traspare la forza della parola e dell'ascolto. Agnese Moro, figlia dello statista della Dc Aldo Moro, assassinato dalla Br nel 1978, e Grazia Grena, ex terrorista di Prima linea, oggi presidente dell'associazione Loscarcere, sono state le protagoniste dell'evento "La giustizia riparativa: la forza dell'incontro" promosso dall'associazione Sisifo Odv (rappresentata dalla vicepresidente Linda Iacuzzi) nel polo universitario di via Tomadini, davanti a una platea di giovani studenti.

È stata la direttrice del dipartimento di Scienze giuridiche Elena D'Orlando a spiegare il concetto di giustizia riparativa, previsto dalla riforma Cartabia: «Uno strumento attraverso il quale, in modo libero e volontario, la persona offesa dal reato e l'attore del reato possono iniziare un percorso di avvicinamento e di comprensione. Uno strumento – ha chiarito D'Orlando – che non è e non può essere alternativo alla giustizia penale, ma parallelo e complementare». Giovanni Grandi, docente dell'Università di Trieste ha quindi inquadrato il termine giustizia dal punto di vista storico e filosofico. Poi si è passati all'esempio "sul campo" di giustizia riparativa, con il dialogo tra la figlia di Moro e Grena. «Quando incontri l'irreparabile devi fare i conti con l'immobilità, il silenzio, l'ingombro – ha spiegato Agnese Moro –. La vita prosegue ma la mente resta al momento in cui l'irreparabile è avvenuto. Non ne parli per paura di far soffrire chi ti sta intorno. E dentro di te si forma una massa di cose brutte: odio, rabbia, rancore, senso di colpa, disperazione, orrore. Poi arriva la sorpresa dell'incontro con chi quell'irreparabile l'ha provocato: scopri di avere qualcosa in comune vedendo il suo dolore, che è inconsolabile e peggiore del tuo. Lì capisci che qualcosa si può condividere. Si torna a essere persone e a respirare, dopo tanti anni».

Sopra Agnese Moro e Grazia Grena, sotto gli studenti (FOTO PETRUSSI)

> «Ho scoperto che il dolore di chi ha provocato l'irreparabile è inconsolabile e peggiore del tuo»

Un'esperienza vissuta con la stessa intensità anche da Grazia Grena: «Ho scelto la violenza non per cattiveria, ma perché ero convinta di fare la scelta giusta, mi sentivo coraggiosa ed eroica. Parlandone ho trovato chi ha saputo ascoltare e paradossalmente capire. Questo ci ha ridato la dignità perduta e il merito è della generosità di chi abbiamo colpito. Il passato non si cambia, ma ci può essere una trasformazione interiore e un arricchimento. È ciò che è capitato a me».—

Il figlio di uno degli agenti della scorta di Falcone ieri ad Aquileia
Oggi è finanziere e guida la compagnia della Gdf di Tarvisio

Schifani fra gli studenti: «Bisogna alzare la testa contro le ingiustizie»

«Bisogna alzare la testa, denunciare le ingiustizie, sfidare quel fenomeno», la mafia, «che è umano e che quindi finirà, sicuramente, con l'impegno e il contributo quotidiani di tutti noi, che ogni giorno mettiamo una tessera del puzzle. E quando il puzzle sarà completato, sarà bellissimo». Antonio Emanuele Schifani – che aveva quattro mesi quando il papà Vito, componente della scorta del giudice Falcone, venne ucciso a Capaci – lo ha scandito, nel silenzio della palestra dell'istituto comprensivo di Aquileia, mentre gli studenti di elementari e medie lo ascoltavano rapiti. Oggi Schifani è capitano della Guardia di Finanza e da un anno e mezzo guida la Compagnia di Tarvisio.

Ieri l'ufficiale è intervenuto nel corso dell'iniziativa "Mamma, papà: che cos'è la legalità", organizzata in occasione della Giornata nazionale della memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime delle mafie. Il figlio di Vito Schifani ha ricordato le parole pronunciate dalla madre Maria Rosaria, il giorno dei funerali di Stato dopo la strage («Io vi perdono però vi dovete mettere in ginocchio»), ricordando «il grande coraggio» di quell'accorata istanza. Il giornalista del Messaggero Veneto, Christian Seu, ha parlato del modo in cui il mondo dell'informazione approccia i temi legati all'azione della criminalità organizzata.

La giornata si era aperta nella sala Bison di Fiumicello, dove i ragazzi dell'istituto comprensivo hanno presentato i propri progetti legati al tema della legalità. E altrettanto hanno fatto i loro colleghi del plesso di Aquileia, guidati dalle insegnanti. Qualche esempio? La prima A ha proposto il suo "messaggio per la giornata della legalità", mentre la prima B ha portato in scena sul parquet della palestra "Sperimentare la Legalità". Ancora, la prima C ha proposto il vocabolario della legalità, la seconda A il "Tg Libera", mentre le seconde B e C hanno ragionato su "Che cos'è l'EcoMafia?".

I ragazzi dell'Ic di Aquileia. In alto, il capitano Schifani (FOTO BONAVENTURA)

> I ragazzi di medie ed elementari hanno compiuto un percorso per scoprire cos'è la legalità

La terza B ha portato in scena "Contro i padri". Infine, i ragazzi della terza C hanno dedicato un omaggio al generale Carlo Alberto Dalla Chiesa.

All'iniziativa, coordinata dalla professoressa Annagrazia Folladore, hanno partecipato anche i sindaci di Aquileia, Emanuele Zorino, e Terzo di Aquileia, Giosualdo Quaini. —

GIOCO DEL LOTTO

Estrazione del 21/03/2024

BARI	09	83	16	49	45
CAGLIARI	36	84	15	70	86
FIRENZE	37	70	86	57	16
GENOVA	37	56	20	86	39
MILANO	24	34	08	49	58
NAPOLI	46	90	29	11	70
PALERMO	07	73	43	22	01
ROMA	35	56	52	87	60
TORINO	23	50	46	37	05
VENEZIA	53	35	82	15	56
NAZIONALE	33	36	72	56	68

10eLOTTO COMBINAZIONE VINCENTE

07	23	36	53	83
09	24	37	56	84
15	34	46	70	86
16	35	50	73	90

Numero Oro 9 Doppio Oro 83

SuperEnalotto

2 - 8 - 17 - 73 - 77 - 84

Jolly 4 Superstar 84

JACKPOT 78.500.000,00€

QUOTE SUPERENALOTTO

Nessun	6	- €
Nessun	5+1	- €
Ai 12	5	15.491,23 €
Ai 935	4	202,93 €
Ai 32.385	3	17,61 €
Ai 430.338	2	5,00 €

QUOTE SUPERSTAR

Nessun	6+	- €
Nessun	5+1	- €
Nessun	5	- €
Ai 3	4	20.293,00 €
Ai 136	3	1.761,00 €
Ai 1.886	2	100,00 €
Ai 9.685	1	10,00 €
Ai 17.307	0	5,00 €

LE FARMACIE

Servizio notturno
San Marco Benessere
viale Volontari della Libertà 42/A 0432 470304
Dalle ore 19.30 alle ore 8.30 del giorno successivo normalmente a battenti chiusi con diritto di chiamata

Di turno con orario continuato (8.30-19.30)
Fattor
via Grazzano 50 0432 501676
San Gottardo
via Bariglaria 24 348 9205266

ASU FC EX AAS2

Bagnaria Arsa Gergolet
fraz. SEVEGLIANO
via Vittorio Veneto 4 0432 920747
Lignano Sabbiadoro
Comunale Pineta
raggio dell'Ostro 12 0431 422396
Pocenia Pez
via Bassi 2/D-E 0432 779112
Villa Vicentina Santa Maria
borc Sant'Antonio 57 0431 970569

ASU FC EX AAS3

Castions di Strada Alla Salute
viale Europa 17 0432 768020
Codroipo Toso
via Ostermann 10 0432 906101
Moggio Udinese San Gallo
via alla Chiesa 13/B 0433 51130
Paluzza Antica Farmacia San Nicolò
via Roma 46 0433 775122
Raveo Italia
fraz. ESEMON DI SOPRA 30/1 0433 759025
San Daniele del Friuli Mareschi
via Cesare Battisti 42 0432 957120
Sappada Loaldi
borgata Bach. 67 0435 469109
Tolmezzo Chiussi "Al Redentore"
via Matteotti 8/A 0433 2062
Treppo Grande Bertuzzi Patrizia
piazza Marzona 3 0432 960236

ASU FC EX ASUIUD

Attimis Moneghini
via Cividale 26 0432 789039
Cividale del Friuli
All'Annunciazione
corso Giuseppe Mazzini 24 0432 731264
Pavia di Udine Caruso Caccia
fraz. RISANO
via della Stazione 23/A 0432 564301
Prepotto Gnjezda
via XXIV Maggio 1 0432 713377
San Giovanni al Natisone Villanova
fraz. VILLANOVA
via delle Scuole 17 0432 938841
San Pietro al Natisone Strazzolini
via Alpe Adria 77 0432 727023
Tavagnacco
Comunale di Tavagnacco
piazza di Prampero 7/A 0432 650171

IN PIAZZA PATRIARCATO

La Camera penale friulana festeggia sessant'anni La cerimonia oggi alle 15

La Camera penale friulana celebrerà i 60 anni di vita e attività «tra diritto di difesa e difesa dei diritti», in un incontro oggi, dalle 15, a Palazzo Antonini Belgrado, in piazza Patriarcato. Dopo i saluti del governatore, Massimiliano Fedriga, dell'assessore regionale alle Finanze, Barbara Zilli, e del presidente del Consiglio dell'Ordine degli avvocati di Udine, Raffaella Sartori, interverranno Raffaele Conte, Francesco Petrelli, Gian Domenico Caiazza, Beniamino Migliucci, Valerio Spigarelli, Nicola Mazzacuva, Paola Rubini, Eriberto Rosso, Giorgio Spangher.

Il blocco della Statale 52 bis a Paluzza

L'obiettivo è anche quantificare i danni patiti dalle attività della Valle del Bût per i mancati transiti transfrontalieri

Strada per il passo di Monte Croce La Regione: entro l'anno si riaprirà

Alessandro Cesare / PALUZZA

Riaprire la strada verso il passo di Monte Croce Carnico entro la fine dell'anno e quantificare i danni patiti dalle attività economiche della Valle del Bût a causa del venir meno dei transiti transfrontalieri. A poco più di cento giorni dalla frana che ha interrotto la statale 52 bis Carnica la questione è approdata in consiglio regionale.

«Per accelerare il più possibile i tempi – ha chiarito l'assessore regionale a Infrastrutture e Territorio, Cristina Amirante – la Regione si è immediatamente attivata per individuare, unitamente all'Anas, gestore dell'infrastruttura, la soluzione più rapida per garantire una riapertura in sicurezza dell'importante valico transfontaliero con l'Austria. Il progetto verrà completato entro il mese di marzo e, ad aprile, sarà siglato il protocollo di intesa Regione-Anas per avviare l'iter di acquisizione delle autorizzazioni e concludere i lavori entro l'anno». Queste le rassicurazioni dell'assessore, che ha fornito anche qualche dettaglio tecnico sulla messa in sicurezza del versante roccioso franato: «L'intervento prevede la demolizione controllata delle masse instabili, la riconfigurazione del costone roccioso, la realizzazione di nuove barriere paramassi ad alto impatto e di reti fermaneve, la posa di un sistema di monitoraggio predittivo con sensori avanzati "early warning", già adottato con successo in più parti d'Italia. Queste attività, unitamente al ripristino delle parti strutturali danneggiate e al prolungamento delle gallerie artificiali esistenti – ha chiuso Amirante – garantiranno nuovamente il transito in sicurezza della statale».

La strada che porta al passo di Monte Croce Carnico bloccata da oltre tre mesi da una frana

Sul tema dei ristori alle attività economiche si è espresso l'assessore Bini: «La direzione centrale Attività produttive e Turismo è in contatto con la Camera di Commercio di Pordenone-Udine per avere evidenza dell'area maggiormente colpita, del numero di imprese coinvolte e del potenziale danno economico creatosi a seguito della chiusura del passo di Monte Croce. L'avvio di questa fase conoscitiva è indispensabile per valutare gli strumenti più idonei da mettere in campo per rispondere alle reali esigenze del territorio, considerata anche la necessità di individuare una soluzione di sistema».

Dicendo questo, però, Bini ha sottolineato che «il buon andamento turistico della stagione invernale ha contribuito a calmierare gli effetti negativi nell'immediato. Il polo sciistico di Ravascletto-Zoncolan, infatti, ha registrato numeri di presenze turistiche in forte crescita rispetto alla passata stagione, con ricadute positive su tutta la valle del Bût e in particolare sulle imprese del terziario che gravitano tra Timau e Tolmezzo».

Parole che non hanno convinto il consigliere del Pd Massimo Mentil: «Ci sono attività che hanno perso dal 30 al 60 per cento dei loro introiti, è quindi necessario che la Regione affronti con la giusta consapevolezza la situazione e dia risposte attese, prima che sia troppo tardi».

A Roma intanto, la deputata dem Debora Serracchiani ha incontrato l'amministratore delegato e direttore generale di Anas Aldo Isi: «Anas assicura che la riapertura della strada avverrà nei tempi più brevi possibili utilizzando l'estate per effettuare i lavori. C'è fiducia sul fatto che questa operazione si compia entro l'anno. Ora è necessario che il livello politico-amministrativo sciolga la riserva tra le diverse alternative in campo per una soluzione viaria definitiva». L'auspicio di Serracchiani è che «la Regione prenda posizione per il percorso alternativo, miglior sintesi tra tempi di realizzazione, costi e relazioni internazionali». —

TOLMEZZO

Percorso teatrale per i giovani Oggi c'è l'ultimo laboratorio

Tanja Ariis / TOLMEZZO

È un successo il laboratorio di avvicinamento al teatro rivolto agli studenti delle scuole superiori di Tolmezzo. Coordinato dal regista e attore Giuliano Bonanni, organizzato dalla Associazione Culturale Luigi Candoni in collaborazione con l'Ente regionale teatrale (Ert) Fvg e il Comune di Tolmezzo, si chiama "Vivere il teatro". È un percorso di otto incontri avviato a gennaio (con l'ultimo appuntamento previsto per questo pomeriggio) e ha destato partecipazione costante in un nutrito gruppo di studenti.

Soddisfazione viene espressa da Bonanni e dall'assessore comunale alla cultura, Laura D'Orlando, la quale sottolinea «Abbiamo creduto molto fin dall'inizio in questo importante progetto e siamo lieti del riscontro. Ringrazio i dirigenti degli Isis Paschini Linussio e Solari per il loro appoggio». Gli incontri sono incentrati sulla scoperta dei diversi linguaggi che compongono un allestimento teatrale.

Il progetto è nato dalla constatazione che, specie dopo l'avvento dei cellulari, la fascia giovanile è sparita dal pubblico teatrale. «In un'epoca caratterizzata dalla «comunicazione virtuale» costruita attraverso filtri tecnologici – osserva Bonanni – la condivisione dei messaggi emotivi e l'approfondimento critico si complicano, generando difficoltà di relazione. Il teatro è forma d'arte diretta, che mette in rapporto sinergico gli attori e il pubblico. L'allestimento teatrale non può prescindere dalla relazione umana vissuta nel momento della rappresentazione e dai messaggi emotivi che ne conseguono, da cui deriva la socialità caratterizzante lo spettacolo dal vivo». Il progetto sensibilizza gli studenti dando loro strumenti critici per osservare gli spettacoli.

I giovani e il regista Giuliano Bonanni durante uno dei laboratori

«Poniamo l'attenzione – spiega Bonanni – attraverso l'intervento di professionisti dei vari settori del teatro sui diversi linguaggi: scenografico, illuminotecnico, drammaturgico (della scrittura per il teatro) e quello sull'interpretazione e recitazione. Ci sono due incontri per ognuno dei quattro linguaggi e la particolarità è che a metà fra i due incontri gli studenti sono portati dall'esperto a vedere uno spettacolo della Stagione teatrale di Tolmezzo focalizzando l'attenzione e stimolando l'analisi critica sull'argomento che stanno trattando. Il teatro può divenire anche lo strumento per limitare quell'abuso di cellulari che finisce talvolta per isolare i ragazzi dalla realtà e far allo stesso tempo comprendere ai ragazzi come la tecnologia direzionata correttamente sia invece utile, attrezzandoli cioè di spirito critico anche sull'uso della tecnologia». —

TOLMEZZO

La Comunità di montagna investe su nuove stalle

TOLMEZZO

Si può presentare la propria manifestazione di interesse per l'insediamento di attività zootecnica nelle nuove strutture della Comunità di montagna della Carnia. L'importanza del sistema agro-silvo-pastorale e la sua complessità impegna da sempre la Comunità di montagna della Carnia nel tentativo di raccordare tradizione, sviluppo, modernizzazione, valorizzazione e salvaguardia ambientale.

Di recente l'ente comprensoriale ha elaborato il "Piano comprensoriale per lo sviluppo della zootecnia in Carnia" nel quale, sulla base dell'analisi dello stato di fatto del settore, sono stati valutati possibili diversi scenari di intervento tenendo conto del contesto storico e socio-economico. L'intendimento è quello di investire ulteriormente sul territorio attraverso la realizzazione di nuove infrastrutture zootecniche, come le stalle, grazie anche alle risorse messe a disposizione dalla Regione con la concertazione per lo Sviluppo 2022-2024. La Comunità di montagna informa che gli operatori del settore che fossero interessati all'insediamento della vostra azienda zootecnica in una delle infrastrutture in via di realizzazione possono compilare la manifestazione di interesse sul sito web dell'ente.

La raccolta delle manifestazioni di interesse servirà all'ente per individuare le necessità sul territorio e la loro localizzazione. Per informazioni rivolgersi all'Ufficio Agricoltura dell'ente. —

T. A.

MOGGIO UDINESE

Venti posti di lavoro offerti dalla Ranstad

MOGGIO

Si svolgerà oggi dalle 10 alle 15 al centro polifunzionale Treu (via Roma 10) a Moggio con l'agenzia di lavoro Randstad una giornata dedicata all'inserimento lavorativo di chi cerca o vuole cambiare lavoro. La filiale tolmezzina di Randstad Italia, con la collaborazione dell'Informagiovani di Moggio e il patrocinio del Comune organizza infatti per oggi, come due anni fa, un Recruiting Day.

Cerca professionalità in ambito produttivo in particolare nel settore metalmeccanico, legno, alimentare, plastico, manutenzioni. Circa una ventina i posti di lavoro disponibili tra Carnia (specie a Tolmezzo, Amaro, Villa Santina, Ampezzo e Forni di Sotto), Moggio ma anche Fagagna e Osoppo. Riguardano soprattutto le mansioni di magazzinieri, addetti alla logistica (che si occupano cioè sia della gestione della merce sia della gestione dei documenti di trasporto), operatori di macchine a controllo numerico, operai addetti all'assemblaggio metalmeccanico, assemblaggio nel settore legno e altro. Già una decina di persone ha aderito alla giornata tramite Qr code, altre hanno telefonato o sono passate in filiale. Nel Recruiting Day a Moggio due anni fa erano state 15 le persone a colloquio, di esse sette avevano superato la selezione ed erano state inserite in ambito lavorativo con ottimo risultato. Randstad torna a Moggio grazie all'ottima sinergia ora come allora con l'Informagiovani. —

T.A.

GEMONA

Il cantiere sulla strada statale Pontebbana, a Gemona, per la realizzazione di una rotonda

Nuova rotonda sulla ss13 I residenti protestano per tempistiche e traffico

Il cantiere tra le vie Armentaressa e della Cartiera
La minoranza: serve una programmazione più stringente

Sara Palluello / GEMONA

Appena partito, il cantiere sulla strada statale 13, all'incrocio con via Armentaressa e via della Cartiera, in località Campagnola a Gemona, fa già discutere. I lavori riguardano la realizzazione di una nuova rotonda sull'asse che collega la cittadina pedemontana a Osoppo nonché sulla ciclovia Fvg-3. Lavori molto attesi e di indubbia utilità, soprattutto per quanto riguarda la sicurezza (considerando il punto nevralgico, in passato luogo di numerosi incidenti stradali) e la mobilità del traffico pesante (con una gran mole di mezzi in transito, in entrata e uscita, dall'azienda Pittarc, la divisione specializzata nella produzione di fili per saldatura del Gruppo Pittini).

Lavori però anche molto criticati dai residenti della zona, che nell'ultimo anno hanno già subito le modifiche viarie dettate dall'apertura di un altro cantiere, quello per la realizzazione della ciclabile Fvg-3. Le ulteriori, ma necessarie modifiche alla viabilità che impone il nuovo cantiere e la preoccupazione per le tempistiche per l'ultimazione dei lavori creano inevitabilmente disagi alla circolazione e allarme nei residenti. A raccogliere le preoccupazioni dei gemonesi il capogruppo dell'opposizione in consiglio comunale Sandro Venturini di "Progetto per Gemona". «Nessuno mette in dubbio la necessità delle diverse opere stradali in corso a Gemona, ma non è possibile che queste si protraggano per mesi, se non per anni, causando gravi disagi ai residenti – rileva –. Già a gennaio abbiamo segnalato la problematica, più volte sollevata in sede di consiglio comunale, ma evidentemente non è bastato e lo ribadiremo nelle prossime occasioni. Riceviamo tutt'ora diverse segnalazioni da parte di cittadini sulle criticità causate dai i lavori stradali e le constatiamo direttamente: dal centro storico, da anni messo sottosopra, a via Cartiera, da via Brondani alle borgate di Piovega e Properzia; solo per citarne alcune».

La minoranza chiede all'amministrazione una programmazione più stringente delle tempistiche dei cantieri e un controllo più puntuale del loro andamento. «Alcune opere che non sono di diretta pertinenza del Comune, come quelle relative al gas o all'acquedotto e alle fognature, vanno coordinate meglio e vanno informati i cittadini per tempo dei lavori e della loro durata – continua Venturini –. Per settimane via Bini è stata chiusa senza che vi fosse un'indicazione stradale lungo la viabilità di accesso al centro, per non raggiungere inutilmente Porta Udine – e conclude –. Gemona ha un parco veicolare circolante di oltre diecimila automezzi, quasi uno per abitante, e questo genera evidenti problemi di circolazione, in particolare nelle ore di punta, che non si risolvono aumentando le rotonde ma programmando e attuando politiche di mobilità urbana più sostenibile, dalla ciclabilità ai mezzi pubblici». —

IN BREVE

Trasaghis
Si presenta oggi il libro di Morassi

Oggi alle 20 nella biblioteca comunale di Trasaghis, che si trova nella frazione di Braulins, l'amministrazione comunale guidata dalla sindaca Stefania Pisu promuove un incontro con l'autrice Stefania Morassi per la presentazione del suo primo romanzo "Cicatrici". Nata a Tolmezzo, classe 1967, Morassi si è avvicinata alla scrittura per gioco pubblicando alcune storie su Wattpad (un social network di lettura sociale) e ottenendo commenti positivi che l'hanno spinta a continuare. Dopo la partecipazione a corsi di correzione di bozze e di scrittura creativa ha partecipato ad alcuni concorsi letterari. Nel 2023 si è classificata seconda al concorso "Il dolore dell'anima" indetto dalla casa editrice Pav Edizioni con il racconto "Consapevolezza" che parla di anoressia e alzheimer. L'ingresso alla serata è gratuito.

Artegna
Le malattie cardiache affrontate a teatro

La prevenzione delle patologie cardiache e i problemi della sanità affrontati a teatro, alternando momenti comici con spunti di riflessione sulle nuove sfide del welfare. È l'obiettivo dello spettacolo "Un sorriso per il cuore", che andrà in scena per la prima volta al teatro Lavaroni di Artegna oggi, alle 20.45. Sul palco Duilio Tuniz, ex primario della riabilitazione cardiologica del Gervasutta di Udine, e il duo cabarettistico dei Trigeminus, che affronteranno, in chiave ironica, i temi legati alle malattie croniche e in particolare a quelle cardiovascolari, che rappresentano la principale causa dei ricoveri ospedalieri e dei decessi. A promuovere lo spettacolo, con il patrocinio del Comune e il sostegno di Coop Alleanza 3.0, il sindacato pensionati Spi Cgil e l'Auser dell'Alto Friuli.

GEMONA

Dal Biciplan all'Irpef Questa sera si riunisce il consiglio comunale

GEMONA

Questa sera alle 19 a Palazzo Boton la giunta guidata dal sindaco Roberto Revelant porterà in Consiglio diversi temi: dall'approvazione del Biciplan, a due ratifiche alla variazione di bilancio, a una nuova variazione, alle aliquote dell'addizionale comunale Irpef per l'anno 2024. Il piano della mobilità ciclistica comunale, adottato dalla giunta lo scorso agosto, nelle sue fasi operative ha visto anche la partecipazione della comunità con un questionario che ha coinvolto oltre 400 cittadini e le scuole. «Una procedura mutuata anche da altre amministrazioni sull'esempio di Gemona – dichiara Revelant –. Ci sarà una prima approvazione che apre alla pianificazione vera e propria che in futuro potrà comunque esse oggetto di ulteriori modifiche». L'opposizione anticipa lo scontento: «Doveva essere un lavoro condiviso, un percorso da fare insieme. Invece l'amministrazione ha lavorato per conto suo». Le ratifiche riguardano, invece, due variazioni di bilancio approvate tra gennaio e marzo. «Un assestamento in seguito al bilancio di previsione della Regione – spiega il sindaco –. Noi abbiamo approvato il nostro a novembre, in tempi record, inserendo delle voci di copertura di base e abbiamo atteso la legge di stabilità regionale per apportare aggiornamenti in entrambe e implementare i relativi capitoli di spesa». La seconda è un riaccertamento tecnico che fotografa gli investimenti in essere. La variazione che verrà messa ai voti, relativa al bilancio di previsione 2024-2026, prevede l'inserimento di 140 mila euro di mutuo a integrazione del contributo regionale di 500 mila euro per la pista di atletica nonché l'implementazione di alcuni capitoli di spesa per la manutenzione del patrimonio, della viabilità e delle attività culturali. Per l'addizionale Irpef il Comune ha deciso di applicare l'unificazione degli scaglioni per i redditi da 0 a 28 mila euro. L'opposizione presenterà due mozioni: il potenziamento dell'offerta radiotelevisiva Rai in lingua friulana e il Messale in friulano. —

S.P.

GEMONA

L'Aser di Stalis sabato presenta le attività

GEMONA

È stata convocata per sabato alle 18, nella sede di via da Fornàs 31, l'assemblea annuale dei soci dell'Associazione sportiva e ricreativa (Aser) di Stalis di Gemona. Sarà presentato il consuntivo dell'attività svolta nel 2023, «il quale è stato molto positivo per i risultati raggiunti dal sodalizio, a partire dalla rinnovata "Sagra da Madone da Pas", al restyling del parco giochi grazie al Comune e alle altre iniziative cittadine a cui l'associazione ha partecipato attivamente dando il proprio supporto – anticipa il presidente Sergio Urbani –. L'unica nota negativa è l'ingente danno economico cagionato dal fortunale di luglio alla copertura del tendone». Previsto anche il rinnovo dei tesseramenti dei soci e la presentazione del programma delle attività per l'anno in corso, che vede già impegnato il direttivo. «Lavoriamo insieme per far crescere la nostra borgata» conclude de Urbani, che auspica una grande partecipazione. —

S.P.

COLLOREDO DI MONTE ALBANO

De Sabbata guida l'assemblea dei sindaci della Collinare

Maura Delle Case
COLLOREDO DI MONTE ALBANO

Cambio al vertice dell'assemblea dei sindaci della Comunità Collinare del Friuli. Al primo cittadino di San Vito di Fagagna, Michele Fabbro, subentra la sindaca di Majano, Elisa De Sabbata, eletta all'unanimità al vertice dell'assemblea nel corso della seduta di mercoledì sera. «Ringrazio tutti i colleghi che hanno deciso di darmi fiducia e cercherò essere all'altezza del ruolo e di questa fiducia» ha dichiarato De Sabbata soddisfatta anche per essere la seconda donna, in 55 anni dalla nascita della Collinare, a presiedere l'assemblea (la prima è stata l'ex sindaca di Majano, Raffaella Paladin).
«Esprimo un sentito e profondo ringraziamento al presidente uscente Fabbro – ha detto dal canto suo il presidente della Comunità Collinare, Luigino Bottoni –, per la collaborazione prestata e la grande efficacia dimostrata nello svolgimento del suo incarico: è anche grazie al suo apporto se la Comunità Collinare è cresciuta. Auguro buon lavoro alla neoletta De Sabbata, che sono certo saprà raccogliere il testimone e contribuire all'ulteriore crescita dell'ente».
Nella seduta di mercoledì l'assemblea ha fatto il punto su due rilevanti progetti che stanno impegnando la Collinare: il primo relativo alle piste ciclabili, il secondo alle comunità energetiche rinnovabili. «Per le piste la Regione ha stanziato 10 milioni di euro a favore della Comunità Collinare per procedere alla realizzazione di ulteriori tratti ciclabili, lavori che – spiega De Sabbata – valuteremo come realizzare procedendo in sinergia tra i vari Comuni". Secondo fronte, come detto, quello delle Cer, un progetto finanziato con 5,4 milioni di euro, «che – fa sapere Bottoni – sta avanzando in termini di impiantistica, ma che dovrà adeguarsi al nuovo inquadramento regolamentare, fortemente modificato rispetto alla precedente disciplina, sia in termini organizzativi che di funzionamento». Ancora Bottoni: «Gli impianti sono praticamente terminati, ora stiamo iniziando a lavorare al futuro soggetto gestore, che da previsione normativa dovrà essere una società cooperativa. L'idea è quella di costituire una newco sotto il cappello della Collinare, che possa gestire le Cer a livello sovracomunale". —

La sindaca di Majano, Elisa De Sabbata

La protesta a San Daniele

Appello per la mensa dell'ospedale «La gestione deve restare interna»

Il personale è preoccupato. AsuFc: è tra quelli inseriti nella gara regionale per la produzione dei pasti

Lucia Aviani / SAN DANIELE

Gli auspici di mantenimento dell'assetto attuale del servizio cucina dell'ospedale di San Daniele – l'unico a gestione interna rimasto in regione – espressi dal personale sembrano cadere nel vuoto: all'indomani della manifestazione di disappunto dello staff, che in una lettera inviata al Messaggero Veneto si è detto preoccupato dalla prospettiva di esternalizzazione della specifica funzione, ricordando l'alto livello qualitativo garantito dal sistema in essere, i vertici dell'Azienda Sanitaria Universitaria Friuli Centrale fanno capire che non vi sono margini di ripensamento.

«Il centro cottura in questione – conferma il direttore generale di AsuFc, Denis Caporale – rientra fra quelli inseriti nella gara regionale per la produzione dei pasti. Sicuramente – dichiara quindi – le professionalità su cui il servizio può contare sapranno dimostrare le proprie capacità anche con il nuovo gestore». Strada segnata, dunque, «in linea con una tendenza generale», commenta il consigliere comunale delegato alla sanità, il dottor Lucio Mos, che ha lavorato proprio nel nosocomio della cittadina collinare. «Le scelte, ormai – commenta–, si orientano in questa direzione, per necessità di gestioni più snelle e con costi minori. Certamente – assicura – da parte dell'amministrazione e del sottoscritto verrà prestata un'estrema attenzione alla vicenda: vigileremo con scrupolo per assicurarci che la qualità del servizio cucina, che soddisfa l'utenza, rimanga invariata. Del resto – conclude – ritengo che il personale resterà quello attuale, dunque una garanzia».

Dello stesso tenore il commento del sindaco Pietro Valent: «Si tratta – dichiara – di decisioni amministrativo-logistiche di competenza dell'Azienda sanitaria, la quale, ne sono sicuro, monitorerà il livello delle funzioni erogate. Oggi – conclude – in numerose pubbliche amministrazioni, per non dire in tutte, è ineludibile affidarsi a servizi esterni specializzati nei vari settori, ristorazione inclusa».

Sul fatto che un cambiamento gestionale possa non incidere affatto sul sistema il personale della cucina ospedaliera ha però espresso riserve. Ricordando come in sede vengano preparati anche i pasti per la vicina casa di riposo e per il centro diurno socio-riabilitativo ed educativo di Fagagna, gli addetti hanno richiamato la grande cura quotidianamente dedicata ai piatti in menu. L'inserimento nel bando di gara regionale per l'appalto a ditte esterne significa – hanno rimarcato gli operatori – «che un altro servizio da molti considerato d'eccellenza sarà rimpiazzato da non si sa chi, a discapito dei cittadini». La salvaguardia di una gestione interna, si concludeva nel testo, assicurerebbe «un controllo più stretto sulla qualità dei pasti» e migliori risposte «alle esigenze specifiche delle persone». —

DENIS CAPORALE
DIRETTORE GENERALE DELL'AZIENDA SANITARIA

«Le professionalità su cui il servizio può contare sapranno dimostrare le proprie capacità anche con il nuovo gestore»

LUCIO MOS
MEDICO E CONSIGLIERE COMUNALE DELEGATO ALLA SANITÀ

«È una tendenza generale: le scelte ormai si orientano in questa direzione per necessità di avere costi minori»

PIETRO VALENT
PRIMO CITTADINO DI SAN DANIELE

«Sono decisioni dell'Azienda sanitaria che monitorerà il livello delle funzioni erogate»

FAGAGNA

All'estero per lavoro e studio «Formativo per i giovani»

FAGAGNA

Sala consiliare piena di ragazzi, ieri sera, per l'incontro "I giovani e l'Europa" organizzato dall'amministrazione comunale in vista delle elezioni amministrative ed europee del prossimo giugno. In collegamento online due giovani fagagnesi che hanno portato le loro testimonianze di lavoro e di studio all'estero, sottolineando l'importanza di questa scelta. Alberto Domini, 34 anni, da Bruxelles ha raccontato la sua esperienza all'interno della Commissione Europea in cui è impegnato da due anni e Federica Pecile, 23 anni, studentessa universitaria attualmente in Erasmus a Barcellona, ha evidenziato difficoltà e differenze con il metodo di studio italiano.

I relatori, moderati dalla giornalista Anna Buttazzoni del Messaggero Veneto, sono stati accolti dai ragazzi e dalle ragazze del relativo consiglio comunale i quali, con emozione, hanno consegnato a tutti i presenti dei biglietti con le parole più significative della nostra Costituzione. Il sindaco Daniele Chiarvesio ha spiegato l'importanza della serata volta a sensibilizzare i giovani alla consapevolezza di appartenere all'Europa, le cui istituzioni "adorano" i giovani, come ha detto l'europarlamentare Elena Lizzi – e per loro predispongono una serie di iniziative e di strumenti per conoscersi reciprocamente. Un gruppo di 24 amministratori del territorio recentemente ha visitato il parlamento europeo su invito dell'onorevole Lizzi, fatto, questo, ricordato da Luigino Bottoni, presidente della Comunità Collinare. «È stata una trasferta – ha detto – che ha contribuito a un notevole arricchimento amministrativo. Ai giovani dico che bisogna pensare all'Europa come a un ente che ci aiuta sviluppare anche temi nostri quali le comunità energetiche». La serata dedicata ai giovani fagagnesi si è conclusa con la consegna da parte del sindaco della Costituzione a 61 neodiciottenni e di borse di studio per merito scolastico a 9 studenti. —

M.C.

La sala consiliare gremita. In alto, da sinistra, Lizzi, Bottoni, Chiarvesio, Buttazzoni e Zannier in collegamento giovani dall'estero (FOTO PETRUSSI)

FAGAGNA

La Via Crucis vivente a Ciconicco Si esibiranno oltre cento figuranti

Maristella Cescutti / FAGAGNA

Le colline intorno a Ciconicco ospitano anche quest'anno l'ormai tradizionale rappresentazione vivente della Passione e morte di Cristo giunta alla sua 46ª edizione. L'appuntamento, che va sotto il titolo di "Passio Populi", è curato dall'associazione culturale ciconicchese "Un grup di amis" diretto da Andrea Schiffo, e si svolgerà dalle 21 del venerdì santo il 29 marzo (in replica, alla stessa ora, sabato 6 aprile).

Le donne sono le protagoniste principali che caratterizzano l'evento a molte voci di cui Luca Ferri, attore e sceneggiatore, fondatore di Anàthema Teatro ne è il regista, la consulenza per i costumi è affidata Emmanuela Cossar mentre Elisabetta Ferrandino è l'aiuto scenografa. Lo scenario naturale delle colline farà da suggestivo sfondo alla nuova regia che si propone di portare a stretto contatto con il pubblico la Via Crucis e il cammino al Calvario. La sofferenza di Cristo verrà raccontata dai personaggi presenti durante la sua Passione che si alterneranno in dialoghi tratti dall'opera "Le mystère de l'invention de la Croix" di Henri Gheon. Un centinaio gli abitanti di Ciconicco coinvolti assieme a persone che giungono anche da fuori paese che, come volontari, saranno impegnati nella manifestazione. Quest'ultima verrà attuata anche in caso di maltempo. Gli organizzatori si riservano la possibilità di rinvio all'ultimo momento solo nel momento in cui le condizioni metereologiche dovessero impedire lo svolgimento della rappresentazione in completa sicurezza. Per partecipare all'evento non è necessaria la prenotazione, l'assegnazione dei posti a sedere verrà effettuata in base all'ordine di arrivo. Il comitato organizzatore, coordinato anche da Flavio Sialino, punta a superare le mille presenze del 2023 con spettatori che giungano da tutta la regione e anche fuori i confini della stessa. "Oltre alla nuova direzione artistica – scrive nel suo saluto Andrea Schiffo presidente di "Un Grup di Amis" – che ha portato una fresca e innovativa visione alla nostra scenografia con il prezioso aiuto di Luigina Tusini, la scena quest'anno si rinnova in modo speciale ed è anche una opportunità per riscoprire l'innovazione proprio come la primavera. "La manifestazione è patrocinata dal Ministero dei Beni e delle Attività Culturali, dalla Regione Friuli Venezia Giulia, Comunità Collinare del Friuli e dal Comune di Fagagna. Dal 2013 l'Associazione Culturale "Un Grup di Amis" di Ciconicco partecipa al progetto nazionale e internazionale di valorizzazione delle manifestazioni e riti della Settima Santa che si ricollegano ad Europassione per l'Italia finalizzato ad una candidatura UNESCO.

La Passione e morte di Cristo in una scorsa edizione, a Ciconicco

TARCENTO

Non si ferma all'alt perché trasporta migranti

Veicolo inseguito dai carabinieri a Sedilis. Il conducente ha abbandonato il mezzo ed è riuscito a dileguarsi nelle campagne

TARCENTO

Quando ha visto che un carabiniere stava sporgendo il braccio verso la strada, impugnando la paletta e intimando chiaramente l'alt, invece di rallentare e fermare l'auto a bordo strada, ha spinto il pedale dell'acceleratore ed è scappato, dando così il via a un inseguimento.

È quel che ha fatto un automobilista – che per il momento non è stato ancora identificato – che, nella serata di mercoledì, si trovava a percorrere una strada di Sedilis, frazione del Comune di Tarcento. Una direttrice lungo la quale i carabinieri del Nucleo radiomobile della Compagnia di Cividale del Friuli avevano programmato un controllo di routine.

Dopo un breve inseguimento, il conducente del veicolo monovolume ha deciso di fermarsi – all'altezza di una zona verde vicino al cimitero di Sedilis – e di fuggire verso i campi. I carabinieri, subito dopo, si sono avvicinati alla vettura: all'interno dell'abitacolo c'erano cinque stranieri, persone che – come è emerso successivamente dalle verifiche fatte dai carabinieri – erano entrate clandestinamente nel nostro Paese e dunque non avevano i documenti necessari. Tutti i migranti, provenienti da Siria e Somalia, erano in buone condizioni. Tra loro c'era anche un minorenne. I militari dell'Arma, una volta concluse le operazioni preliminari volte all'identificazione di ognuno, hanno indirizzato gli adulti verso le strutture per i controlli sanitari e per l'accoglienza, anche se la Prefettura di Udine ha già emesso nei loro confronti quattro ordini di espulsione. Il più giovane, non avendo ancora raggiunto la maggiore età, sarà invece ospite di un centro per minorenni non accompagnati.

Contestualmente, sono anche scattate le ricerche del fuggitivo e le indagini per capire da dove provenisse quell'auto, dove fosse diretta (stando ai primi elementi raccolti, sembra che fosse in transito) e a quali traffici sia legata. Tutti gli accertamenti sono svolti non solo dalla Compagnia di Cividale – guidata dal comandante Alessandro Ciliberti –, ma anche dal Nucleo investigativo di Udine. —

A.R.

CIVIDALE

Al via la pulizia del Natisone volontari in campo due giorni

Lucia Aviani / CIVIDALE

Due giornate dedicate alla pulizia degli accessi al fiume Natisone, in centro storico ma pure in periferia, a Purgessimo e San Giorgio: sempre più proiettata verso politiche ecologiche, nel segno della tutela dell'ambiente e della promozione della sostenibilità, l'amministrazione cividalese lancia una grande campagna di "bonifica" in collaborazione con varie realtà locali, dall'associazione Fare Verde Forum Iulii – che coordinerà le attività – al Comitato pescatori turismo Fvg, fino all'asd Manta Sub e all'Assemblea del Contratto di Fiume. Supportano l'iniziativa Natural Net, Civibank e il gruppo comunale dei volontari della Protezione civile. Le date sono quelle di domani e venerdì 5 aprile: la prima è aperta alla partecipazione di tutti, la seconda – a impronta formativa – è invece rivolta alle scuole primarie. L'evento "comunitario" (cui prenderanno parte anche studenti del Convitto nazionale Paolo Diacono) prevede il ritrovo sotto la loggia municipale, dove i partecipanti potranno registrarsi dalle 9 alle 10; in quella sede verranno fornite le mappe dei punti da risanare e i materiali utili alla pulizia, che proseguirà fino alle 12. L'appuntamento rivolto esclusivamente alle scolaresche si svolgerà invece sulla spiaggia di Borgo Brossana: il Comitato pescatori turismo Fvg e l'associazione Manta Sub Cividale proporranno una lezione incentrata sulla salvaguardia del fiume. «Doveroso – dichiara l'assessore all'ambiente Rita Cozzi – un ringraziamento alle associazioni resesi disponibili ad organizzare l'iniziativa» il cui alto valore civico viene evidenziato pure dalla vicesindaco Giorgia Carlig, presidente dell'assemblea del Contratto di fiume del Natisone, e dall'assessore alla Protezione civile Davide Cantarutti. Gli interessati possono contattare l'associazione Fare Verde Forum Iulii (fvg.fareverde@gmail.com, 347 7671827), che gestirà le adesioni e consegnerà sacchi e guanti, forniti da Net Spa. In caso di maltempo, rinvio a data da destinarsi. —

Una precedente giornata dedicata alla pulizia del Natisone

FAEDIS

Mamma e figlia in tv vincono 50 mila euro

Il conduttore Amadeus tra Ilaria De Luca (a destra) e la figlia Giada

FAEDIS

Ha sfidato la sorte, rischiando di chiudere l'esperienza con un nulla di fatto: la dea bendata ha premiato i nervi saldi di Ilaria De Luca, di Faedis che martedì ha partecipato al programma tv Affari Tuoi – insieme a una delle sue due figlie, Giada – ed è tornata a casa con 50 mila euro. «Un'avventura davvero emozionante, che consiglio a tutti: fra noi concorrenti – testimonia la cittadina, per inciso cognata dell'ex primo cittadino di Faedis Claudio Zani – e con tutto lo staff del programma si è creato un clima piacevole, familiare, amicale. Nella mia vita mi sono sempre lanciata: e anche stavolta il coraggio mi ha dato ragione». —

L.A.

STREGNA

Trovato e fatto brillare un ordigno bellico

STREGNA

Un ordigno bellico, che probabilmente risale alla Prima Guerra mondiale, è stato notato nei giorni scorsi da alcuni operai mentre erano impegnati nella pulizia dei tombini a Tribil Inferiore, in comune di Stregna.

Sul posto, per mettere in sicurezza l'intera area interessata, sono intervenuti i carabinieri della stazione di San Leonardo che hanno anche richiesto l'intervento degli artificieri del Comando provinciale di Udine.

L'ordigno trovato a Stregna

Gli esperti sono intervenuti nelle prime ore di ieri e hanno provveduto a far brillare l'ordigno – si tratta di un proiettile d'artiglieria che è stato trovato in un pessimo stato di conservazione – in un'area disabitata e in totale sicurezza.

Tutte le operazioni del brillamento e della successiva bonifica della zona interessata si sono poi svolte regolarmente. È bene ricordare che chiunque ritrovi un ordigno inesploso o abbia il sospetto che lo possa essere, è tenuto ad avvisare immediatamente le forze dell'ordine che attiveranno le procedure per la sua rimozione in sicurezza. —

PULFERO

Riaprono le Grotte di Antro: già arrivate tante prenotazioni

PULFERO

Riaprono al pubblico domenica, dopo la pausa invernale, le Grotte di San Giovanni d'Antro, da ormai quattro anni affidate alla gestione dell'associazione culturale Tarcetta, che ha rilanciato il sito ipogeo moltiplicando le presenze.

«Stanno già fioccando le prenotazioni delle scolaresche», conferma il presidente del sodalizio, Mauro Pierigh, spiegando che una richiesta è arrivata perfino da Padova – a dimostrazione dell'efficacia della campagna promozionale posta in essere – e comunicando che al di là delle date di apertura infrasettimanale concordate con gli istituti scolastici le Grotte accoglieranno i visitatori ogni domenica fino a fine aprile, dalle 14 alle 18 (aperture straordinarie sono in programma per il giorno di Pasquetta e per la ricorrenza del 25 aprile).

Successivamente la possibilità di accesso si allargherà al sabato, in maggio e giugno, per poi arrivare a un'ulteriore estensione nel periodo estivo. Una quindicina i volontari dell'Associazione Tarcetta che si avvicenderanno nel servizio, tanto alle grotte quanto nella sede del sodalizio, nella borgata di Tarcetta appunto: «Vi è stato allestito – ricorda il presidente – un interessante centro didattico, con un tavolo interattivo che permette di visionare filmati e documentari fino a 50 persone alla volta; al piano superiore si può invece ammirare una mostra fotografica permanente su tematiche speleologiche».

Le Grotte d'Antro riapriranno al pubblico domenica

«Questa – informa poi – sarà una stagione transitoria: al termine, dunque verso novembre, avvieremo i lavori di rifacimento dell'impianto elettrico delle Grotte, piano già finanziato e approvato ma rinviato appunto all'autunno proprio per non compromettere l'affluenza durante i mesi primaverili ed estivi».

Il consiglio direttivo della Tarcetta sta intanto ragionando sul calendario dei possibili eventi da proporre al pubblico: già certa è una serata di Folkest, il 15 giugno, mentre si è in attesa dell'esito di varie domande di contributo presentate in Regione.

«Ci stiamo muovendo su più traiettorie – accenna Pierigh –, tra cui quella di Go 2025: non appena avremo riscontro alle istanze avanzate protremo poi organizzarci per la programmazione di dettaglio delle attività per i prossimi mesi». —

22 MARZO › ISTITUITA DALLE NAZIONI UNITE È L'OCCASIONE PER SENSIBILIZZARE LA POPOLAZIONE SU UNA GESTIONE CONSAPEVOLE DELLE RISORSE IDRICHE

Si celebra oggi il World Water Day

I cambiamenti climatici che stanno avvenendo sul nostro Pianeta, insieme al crescente impiego delle risorse idriche disponibili, hanno reso l'acqua un bene preziosissimo e al contempo sempre più scarso. Da decenni vengono messi in luce i rischi della dispersione idrica così come le possibili accortezze volte a risparmiare acqua il più possibile.
Non è un caso quindi se, nella giornata di oggi, 22 marzo, si celebri in tutto il mondo il World Water Day, ossia la Giornata mondiale dell'acqua, nata proprio per sensibilizzare la popolazione su una gestione più consapevole delle risorse idriche.

LA PROBLEMATICA

Istituita dalle Nazioni Unite nel 1992, questa giornata è sempre più importante: l'acqua dolce a disposizione dell'uomo, della natura e delle attività è infatti sempre meno. Se si pensa, infatti, che l'Ocse - Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico - ha stimato che all'incirca nel 2050 il 40% delle popolazioni a livello mondiale vivrà in aree ad alto livello di stress idrico, ci si rende conto di come ormai sia essenziale avviare radicali cambiamenti nel nostro modo di vivere. L'acqua, inoltre, è ancora oggi un bene non accessibile a tutti. Per questo motivo la giornata di oggi, per il 2024, si concentrerà sul tema "Acqua per la pace": il tema intende sottolineare come la cooperazione internazionale sulle problematiche relative alle risorse idriche possa creare un effetto positivo, promuovere l'armonia, la prosperità come anche la resilienza di fronte alle sfide che oggi tutti condividiamo.
Quest'anno è quindi importante riflettere sul ruolo dell'acqua non solo come risorsa, quanto piuttosto come diritto umano fondamentale, utile a costruire un domani ricco di speranza.

"Acqua per la pace" è il tema scelto per il 2024, lo scopo è incentivare la cooperazione internazionale

L'OCSE HA STIMATO CHE NEL 2050 IL 40% DELLA POPOLAZIONE MONDIALE VIVRÀ IN AREE AD ALTO LIVELLO DI STRESS IDRICO

› STORIA

Una ricorrenza annuale onorata fin dal 1992

La storia del World Water Day risale al 1992. La proposta per una giornata dedicata alla sensibilizzazione sull'utilizzo delle risorse idriche nasce durante un summit delle Nazioni Unite tenuto a Rio de Janeiro. La prima giornata mondiale dell'acqua venne poi celebrata a partire dall'anno successivo, il 22 marzo 1993.

SIGNIFICATO

Un momento di riflessione a livello globale

La Giornata mondiale dell'acqua è un'occasione d'oro per discutere su una tematica che riguarda chiunque e che oggi è sempre più indispensabile ricordare.
L'impiego idrico deve essere rivisto in qualsiasi attività umana, a partire dalle pratiche agricole e industriali, fino all'utilizzo a livello domestico di acqua potabile e l'utilizzo giornaliero impiegato a livello di igiene. Il 22 marzo diviene così un momento dedicato alla riflessione, ma anche alla discussione di strategie utili per affrontare questa sfida sempre più impellente.
Sono tante le istituzioni e organizzazioni che, durante questa giornata, promuovono incontri e attività volte a sensibilizzare ed educare la popolazione sulle azioni concrete utili a migliorare la gestione delle risorse idriche.

Riduzione delle perdite idriche:
un passo cruciale verso la sostenibilità

"In un contesto attuale segnato da crescenti cambiamenti climatici e da pressioni sempre più forti sulla disponibilità delle risorse idriche, la gestione efficiente dell'acqua si rivela fondamentale per il futuro del nostro pianeta"– lo afferma con convinzione il presidente della società CAFC SPA Salvatore Benigno che con questo spirito, unitamente ad altri Enti Gestori presenti in Regione, riuniti nella rete d'impresa 'Smart Water Management FVG', si sono posti l'ambizioso obiettivo di ridurre drasticamente le perdite idriche nelle reti degli acquedotti, puntando a garantire una gestione sostenibile dell'acqua per gli anni a venire.

"Attraverso i fondi del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR) abbiamo **stanziato un budget significativo di 48 milioni di euro per un progetto regionale innovativo, principalmente dedicato alla gestione avanzata delle perdite lineari sulle reti di distribuzione** - puntualizza il presidente Benigno. Il cuore pulsante di **questo progetto risiede nell'adozione di tecnologie all'avanguardia come l'intelligenza artificiale per addivenire alla digitalizzazione delle reti.**" Grazie a sofisticati algoritmi CAFC SPA sarà in grado di realizzare un "gemello virtuale" delle sue infrastrutture idriche analizzando dati molto importanti riguardanti lo stato delle condotte, la loro posa, il materiale di costruzione e altro ancora, consentendo di individuare in modo predittivo i tratti di condotte più suscettibili alle perdite e quindi intervenire con più tempestività".

"In passato, ricorda il Presidente, individuare le perdite idriche significava spesso 'camminarci sopra' nel vero senso della parola, con geofoni, una pratica laboriosa e non sempre efficace. Tuttavia, con il nostro approccio innovativo stiamo sviluppando una distrettualizzazione delle reti idriche, informatizzando e utilizzando sistemi moderni di misurazione per monitorare il flusso d'acqua e individuare eventuali dispersioni. Per fare questo è fondamentale conoscere il percorso delle reti ed il loro stato di salute al fine di capire dove e come intervenire. Un processo di modernizzazione che richiede l'impiego di sistemi moderni ed evoluti di comunicazione come l'IoT e di misurazione come gli "smart meter o contatori intelligenti", ma anche l'utilizzo di software che riproducono il comportamento delle reti per capire come farle funzionare meglio e quali parametri aumentare o diminuire per disperdere meno acqua.

L'obiettivo: "entro il 2025, prevediamo di effettuare circa 1300 ulteriori interventi di riparazione preventiva delle perdite occulte, grazie anche all'utilizzo dell'intelligenza artificiale, risparmiando ben 6,9 milioni di metri cubi di preziosa acqua dolce, con la riduzione del 22% dell'attuale parametro delle perdite idriche lineari attuali, pari a 10,33 m3 d'acqua per chilometro di rete gestita al giorno. Tuttavia, afferma il Presidente, la nostra missione va oltre la semplice riduzione delle perdite; vogliamo anche promuovere una cultura della sostenibilità e coinvolgere attivamente i cittadini nell'uso consapevole dell'acqua.

PRESIDENTE CAFC SALVATORE BENIGNO

EDUCAZIONE › IL 22 MARZO È L'OCCASIONE PER INCENTIVARE ATTIVITÀ VOLTE A COSTRUIRE UNA SOCIETÀ PIÙ CONSAPEVOLE E RISPETTOSA NEI CONFRONTI DELLE RISORSE NATURALI

Le pratiche quotidiane per risparmiare acqua

Il World Water Day - celebrato oggi 22 marzo - rappresenta solo la punta dell'iceberg di un processo in costante divenire, in cui l'educazione e la sensibilizzazione della popolazione nei confronti delle risorse idriche a nostra disposizione è sempre in primo piano.
Innovazione, politiche condivise a livello globale e nuove tecnologie giocano senza dubbio un ruolo di primo piano nella tutela di questo bene preziosissimo per la vita, ma affinché si possa contare su un futuro sostenibile è bene condividere con la popolazione, e soprattutto con i più giovani, un insieme di buone pratiche volte al risparmio idrico.
La Giornata Mondiale dell'Acqua è quindi un momento importante per la crescita di una società più consapevole e rispettosa dell'ambiente.

FARE IL BAGNO È SCONSIGLIATO: SI SPRECA QUASI IL TRIPLO D'ACQUA RISPETTO ALLA DOCCIA

È CONSIGLIABILE AZIONARE LAVATRICE E LAVASTOVIGLIE SOLO A PIENO CARICO

I CONSIGLI

Nella tutela di questo bene prezioso, il cosiddetto "oro blu", anche ogni singolo goccia può fare la differenza.
Nel "fare la propria parte" è dunque importante fare attenzione anche ai più piccoli gesti quotidiani. In primo luogo è comunque consigliato accertarsi che il proprio impianto idrico sia funzionante e non danneggiato e che non persistano perdite.
Basti pensare che una goccia che cade all'incirca ogni 10 secondi fa sprecare quasi 250 litri di acqua in un anno.
Un altro importante consiglio è quello di dotare lo sciacquone del wc di un doppio tasto e i rubinetti di un frangigetto: due semplici soluzioni che permettono di limitare notevolmente la quantità d'acqua ogni volta che si utilizzano.
Allo stesso tempo è importante azionare gli elettrodomestici come lavatrice e lavastoviglie solo a pieno carico. Per quanto riguarda le attività igieniche è importante far notare come la doccia sia preferibile al bagno: in questo caso, infatti, si può arrivare a risparmiare fino a un terzo dell'acqua impiegata per riempire la vasca.
Una regola ormai non scritta, ma da mettere comunque sempre in risalto, consiste poi nel chiudere sempre i rubinetti quando per esempio ci si lava i denti, si fa lo shampoo o ci si rade. Bisogna infatti tener bene in mente che ogni minuto di rubinetto aperto equivale allo spreco di circa 10 litri d'acqua.
Pratiche semplici da applicare, ma allo stesso tempo fondamentali, pensate per costruire una cultura di rispetto e cura nei confronti delle risorse naturali.

> **Ogni minuto di rubinetto aperto senza un motivo equivale allo spreco di circa 10 litri d'acqua**

› ALL'APERTO

Curare gli spazi verdi tutelando l'ambiente

Gli spazi verdi come giardini e parchi sono oggi fondamentali tanto quanto l'acqua: aiutano infatti a depurare l'aria da smog e sostanze inquinanti. Per prendersene cura senza sprecare risorse è bene mettere a punto gesti sostenibili, come usare acqua riciclata per innaffiare o utilizzare un impianto di irrigazione a goccia.

IL CONSIGLIO A CODROIPO

Manovra sulla sicurezza in Aula in arrivo fondi per le telecamere

Approvata con l'astensione dei gruppi di minoranza. Fondi anche per il turismo
Ok alle modifiche al regolamento del nido comunale che lo rende più inclusivo

Viviana Zamarian / CODROIPO

Fondi per incentivare i privati cittadini ad acquistare impianti di videosorveglianza e nuove telecamere di lettura targhe per contrastare l'aumentare dei furti in casa nel Medio Friuli. La prima manovra di bilancio – approvata ieri sera in consiglio comunale a Codroipo con il voto di astensione dei gruppi di opposizione – ha puntato a "rafforzare" le azioni da mettere in campo per la sicurezza cittadina. In totale ammonta a 176.152 euro. Le poste maggiori, come ha illustrato l'assessore al bilancio Paola Conte, riguardano i contributi alle famiglie per complessivi 82.413 euro per l'installazione di sistemi di allarme delle abitazioni. L'intervento è finalizzato alla liquidazione dei contributi verso i cittadini dei comuni di Basiliano, Camino al Tagliamento, Codroipo e Mereto di Tomba. Ammonta a 30.196 euro, la spesa di parte capitale nell'ambito della convenzione di Polizia locale che sarà destinata alla installazione di impianti di videosorveglianza e lettura targhe nei comuni di Basiliano e Mereto di Tomba.

Un momento della seduta del consiglio comunale che si è svolto ieri sera a Codroipo

Ammonta invece a 54.000 euro un contributo specifico regionale per studi di microzonazione sismica finalizzati all'approfondimento delle analisi del territorio per rafforzare i piani di emergenza in caso di calamità. Altri fondi sono stati poi destinati per il settore del turismo e per incentivare le aperture straordinarie al museo delle carrozze. «La nostra attenzione alla sicurezza – ha dichiarato il sindaco Guido Nardini – continua a restare molto alta e questa variazione al bilancio lo dimostra».

Altro punto all'ordine dell'ordine del giorno ha riguardato le modifiche al regolamento dell'asilo nido comunale "Mondo dei piccoli". Come ha illustrato l'assessore Silvia Polo «è stata necessaria una revisione nell'ottica di una maggiore trasparenza. Alcuni articoli sono stati riformulati per risultare più chiari. C'è stato un generale snellimento per renderlo più fruibile alla lettura e migliorare il meccanismo delle graduatorie». In particolare, come ha ricordato la capogruppo di Codroipo al Centro Tiziana Cividini «reputo importante la revisione dell'articolo 6 che prevede l'apertura all'accoglienza dei bimbi con disabilità psicofisiche anche dopo i 3 anni» che prima era previsto con termini differenti e più "stringenti".

«Auspico che l'amministrazione – ha proseguito –, sostenga con convinzione questo percorso attivandosi, per quanto di sua competenza, affinché sia garantito il rapporto numerico alunno-educatore e vengano coperte tutte le ore di sostegno. Il tema dell'inclusione dei bambini con disabilità è centrale per una società che vuole definirsi tale». Le modifiche del regolamento all'asilo nido – per il cui ampliamento c'è già una progettazione – sono state approvate all'unanimità. —

CODROIPO

Difesa dell'acqua: un incontro in biblioteca

Questo pomeriggio, alle 15.30, alla biblioteca "Don G. Pressacco" di Codroipo si svolgerà il convegno in occasione della Giornata mondiale dell'acqua 2024 a cura dell'associazione Legambiente Fvg Aps "La tutela delle acque sotterranee e della salute nella pianura friulana". All'incontro parteciperanno Guido Nardini, sindaco di Codroipo, Sandro Cargnelutti, presidente di Legambiente Fvg, Luca Zini geologo dell'Università di Trieste, Maurizio Gobbato del Circolo Legambiente del Medio Friuli, Davide Brandolin di Arpa Fvg, Gustavo Mazzi di Isde Fvg, Angelo Gentili, responsabile di Legambiente Agricoltura, Elena Grande in rappresentanza del Cafc e Marco Iob di CeVI per presentare le "Blue Communities" a difesa dell'acqua. Introduce e coordina Alessandra Testa, referente del gruppo di lavoro sull'acqua di Legambiente Fvg. L'obiettivo principale del convegno sarà quello di esplorare le modalità di gestione di questa risorsa, informare sulle norme di legge e comunicare i dati scientifici aggiornati.

BASILIANO

Oltre seimila visitatori alla mostra ornitologica

BASILIANO

Sono stati oltre seimila i visitatori alla mostra ornitologica di Blessano di Basiliano. Il miglior tordo regionale di primavera è stato quello di Gianluigi Botteon di Godega di Sant'Urbano (Treviso), il campione regionale della quaglia è risultato Luca Manfrè. Il miglior coniglio gigante è stato quello di Silvano Bergamo, su 150 espositori. . La Pro loco con un centinaio di volontari ha disposto un'organizzazione perfetta con ampi parcheggi e chioschi forniti di prodotti enogastronomici tipici friulani. Le iscrizioni degli uccelli da richiamo hanno registrato oltre 30 partecipanti con 170 esemplari provenienti dal Fvg, Veneto e Slovenia. Pure gli allevatori dei canarini, esotici, pappagalli, conigli, anatroccoli, galline, oche e altri animali, hanno assiepato il piazzale con oltre 150 gabbie e 450 specie avicunicole. Presenti alla manifestazione tante bancarelle con attrezzi, prodotti per l'orticoltura e giardinaggio. Articolata la premiazione alla presenza del sindaco del Comune Marco Del Negro e dei consiglieri regionali Massimo Moretuzzo, e Mauro Di Bert.

A.D.A.

Un momento dell'inaugurazione della nuova copertura removibile collocato sopra la piscina esterna a Villa Primavera e, a destra, una foto della struttura che d'estate sarà rimossa

L'Unione Nuoto Friuli ha inaugurato la struttura a Villa Primavera
Collocata da settembre a maggio di ogni anno, d'estate sarà rimossa

Una copertura removibile sulla piscina esterna «Più spazi per gli atleti»

CAMPOFORMIDO

Uno spettacolo acquatico ricco di luci e colori ha accompagnato mercoledì sera la cerimonia di inaugurazione della nuova copertura pressostatica removibile realizzata dall'Unione Nuoto Friuli (Unf) alla piscina Swim di Villa Primavera. La struttura, attiva da settembre a maggio di ogni anno, permetterà di trasformare la piscina estiva dell'impianto di via Santa Caterina in una vasca coperta dedicata agli allenamenti di tutti i gruppi agonistici Unf (nuoto, nuoto pinnato, apnea, nuoto per salvamento, nuoto paralimpico e corsi di avvicinamento all'attività paralimpica), ampliando di fatto gli spazi a disposizione dell'utenza. «Fino ad oggi gli allenamenti degli atleti agonisti si svolgevano in vasca interna e questo ci obbligava a ridurre gli spazi destinati ai corsi e al nuoto libero. Non riuscivamo comunque ad accogliere tutte le categorie agonistiche dei nostri settori sportivi» ha spiegato Loris Bernardis, direttore sportivo Unione Nuoto Friuli. «Guardavamo la vasca esterna da 25 metri e sognavamo di poterla sfruttare anche in inverno – ha aggiunto –. Abbiamo scoperto la possibilità di realizzare una struttura pressostatica removibile e ne abbiamo verificato la fattibilità. L'occasione è poi arrivata grazie a due bandi regionali destinati alla manutenzione degli impianti sportivi privati e all'acquisto di attrezzature per le persone con disabilità, che ci hanno permesso di affrontare l'investimento in autonomia». Un progetto, questo, unico in tutta la regione che ha previsto un budget totale di 150 mila euro ed è durato più di un anno. I lavori delle fondamenta sono iniziati a dicembre 2022 e si sono conclusi a giugno 2023. Da settembre 2023 a gennaio 2024 la società è stata poi alle prese con il montaggio delle pedane e dei blocchi di partenza e con i lavori di collegamento del riscaldamento interno della struttura. «Siamo molto felici del risultato, anche perché si tratta di fatto dell'unica piscina con copertura pressostatica removibile della regione» ha commentato Maurizio Vidus, presidente Unione Nuoto Friuli. Presenti il sindaco di Campoformido Erika Furlani, il vice Christian Romanini, l'assessore ai lavori pubblici Adriano Stocco, Giovanni De Piero, presidente (Comitato italiano Paralimpico) Fvg, Mario Gasparetto, fiduciario Coni per la provincia di Udine e i rappresentanti delle altre federazioni legate al mondo del nuoto (Fin, Finp, Csen, Fispic, Progettoautismo Fvg). «Mi fa piacere – ha commentato Furlani – che si siano potenziati i corsi e le attività e che l'impianto, grazie a questa copertura, si potrà utilizzare per tutto l'anno». —

L'intervento a San Giorgio di Nogaro

Chiazze di gasolio nel fiume Corno Indagini per scoprire le cause

Lo sversamento potrebbe derivare da qualche vecchia caldaia. Oggi la conclusione della bonifica

Francesca Artico / SAN GIORGIO DI NOGARO

Ancora uno sversamento di idrocarburi (gasolio) lungo il corso del fiume Corno a San Giorgio di Nogaro.

A seguito di una segnalazione effettuata da un cittadino, la Capitaneria di porto e la Protezione civile, è intervenuta verso le 7 di ieri mattina, per la messa in sicurezza e il contenimento della chiazza oleosa rinvenuta all'altezza del ponte di Villanova.

Sul posto con due imbarcazioni messe in acqua dalla Protezione civile, presente con una squadra di volontari coordinata dal consigliere con delega alla Pc Stefano Vianello, i militari della Capitaneria guidati dal comandante Roberto Pellegrino, due mezzi dei vigili del fuoco di Cervignano, i carabinieri della locale stazione, la Polizia locale, l'Arpa Fvg, l'Ufficio tecnico comunale, i tecnici del Cafc, che oltre a posizionare le barriere assorbenti a delimitazione della chiazza, hanno cercato di individuarne la fonte.

Va detto che le fluorescenze galleggianti, si sono spezzettate in più chiazze, per questo il tempestivo intervento, ha ridotto il pericolo che gli idrocarburi si riversassero in laguna. Gli uomini della Capitaneria con Arpa e forze dell'ordine, risalendo verso nord la traccia lasciata dalle fluorescenze, sono arrivati a uno sfioratore dell'impianto fognario urbano, per cui diventa impossibile individuare l'autore dello sversamento, anche se, come afferma il comandante Pellegrino, «potrebbe trattarsi di uno sversamento derivante da qualche vecchia cisterna di gasolio a uso riscaldamento».

Dopo aver messo in sicurezza e delimitata la chiazza oleosa, il Comune di San Giorgio, ha chiamato una apposita ditta (la Neda servizi ambientali di Palmanova) per aspirare la macchia oleosa, operazione che è durata tutto il pomeriggio di ieri e che proseguirà nella giornata di oggi.

«La ditta intervenuta – sottolinea il consigliere Vianello – completerà il suo intervento recuperando le barriere assorbenti per poi smaltire il tutto in una discarica autorizzata, ovviamente a spese del Comune. Verificheremo in quel contesto se sono rimaste delle tracce di gasolio sul verde dello sponde del Corno, e decideremo se intervenire».

Il Consorzio bonifica Pianura friulana, come spiega il direttore Armando Di Nardo, «sta monitorando con il suo personale la situazione, restando in contatto con gli altri enti, ma attualmente non sussiste il pericolo che la chiazza arrivi alle idrovore e quindi possa essere scaricata in laguna». —

I volontari della Protezione civile durante le operazioni per contenere e smaltire le chiazze di gasolio

SAN GIORGIO DI NOGARO

La vita del Tiepolo nel romanzo di Raunceroy

A Undecimum aps di San Giorgio di Nogaro, ha organizzato per il 5 aprile alle 18 nella sala conferenze di Villa Dora la presentazione straordinaria dell'ultimo lavoro di Alberto Frappa Raunceroy "L'ombra di Tiepolo". Interverranno il sindaco Pietro Del Frate, l'assessore alla Cultura Alessio Cristin, e il presidente dell'associazione Lodovico Rustico.Giambattista Tiepolo, astro nascente della pittura veneziana, viene incaricato di affrescare la cattedrale locale. In città darà sfogo al suo genio. Di lui e della sua arte ignorano l'esistenza tre donne che - per far quadrare i conti - daranno ospitalità al maestro. Tiepolo prenderà possesso di quegli spazi accorgendosi pian piano di loro che romperanno la quotidianità della sua esistenza e gli forniranno una febbrile e demoniaca ispirazione che lo porterà a comporre disegni e raffigurazioni oscure e allegoriche. Un affresco storico potente e originale, che ci racconta i primi anni di uno degli artisti più importanti di tutti i tempi.

F.A.

SAN GIORGIO DI NOGARO

La minoranza sulla scuola: servono lavori entro il 2024

SAN GIORGIO DI NOGARO

È stata protocollata mercoledì mattina dai capigruppo di opposizione, una mozione indirizzata al sindaco Pietro Del Frate, per richiedere il riutilizzo dell'edificio delle medie dal prossimo anno scolastico e avere risposte sugli sviluppi futuri dell'area. Il sindaco fa sapere che «risponderemo in merito nel prossimo Consiglio».

Nella mozione i consiglieri Enzo Bertoldi, Mauro Fabris e Eleonora Tuniz (lista Roberta Sartori sindaca), Arianna Dreossi (Lega) e Massimo Vocchini della omonima lista, chiedono al sindaco un impegno preciso a «individuare uno spazio adeguato alle 9 classi presenti nell'istituto al fine di soddisfare il diritto allo studio degli alunni e di dotare i docenti di un ambiente idoneo all'attività di insegnamento. E proseguire da subito con il progetto per interventi migliorativi ai fini statici delle strutture portanti della scuola per un importo dei lavori di euro 90 mila euro, i cui lavori dovranno essere eseguiti entro l'estate 2024 (o entro l'anno solare) per garantire ulteriori due anni di utilizzo dell'edificio (almeno fino alla fine dell'anno scolastico 2026)». Nel documento si legge anche la richiesta «a collaborare con le istituzioni scolastiche, la Regione e il territorio per decidere entro fine di giugno 2024 quale soluzione adottare, indicativamente ma non limitatamente: un nuovo edificio scolastico, la demolizione ricostruzione dell'attuale o opere di miglioramento sismico. E avviare un contestuale studio urbanistico di riqualificazione dell'intera area al fine di migliorare la viabilità, i parcheggi, la ciclabilità e la pedonalità, e il verde dell'area scolastica unitamente alle aree ex Sguassero ora di proprietà del Comune».

La scuola media Nazario Sauro chiusa da alcune settimane

Il documento presentato riporta che il sindaco Del Frate il 15 marzo 2023 in una risposta scritta alla lista Roberta Sartori, affermava che «il progetto di interventi migliorativi ai fini statici delle strutture portanti della scuola in programma per un importo di 90 mila euro è stato consegnato il 25 gennaio 2023 e lavori saranno eseguiti entro l'estate». E che «tale intervento permette di garantire l'utilizzo della scuola per almeno 2 anni. Nel frattempo è in via di valutazione la reperibilità di due aule prefabbricate per garantire la continuità dei prossimi anni scolastici». Si rimarcava infine che «alle previste scadenze, formuleremo le richieste di finanziamenti, e solo allora decideremo se realizzare un nuovo plesso scolastico o effettuare lavori di adeguamento sismico con efficientamento energetico».

La mozione si conclude affermando che «la maggioranza ha deciso di non riproporre le opere di miglioramento sismico dell'edificio scolastico della scuola Nazario Sauro per un importo di 2.380.000 euro, e di procedere con la realizzazione di una nuova scuola con un impegno finanziario, per ora stimato, superiore ai 7 milioni di euro». —

F.A.

AQUILEIA

Guide speciali dal passato per le visite delle classi

AQUILEIA

Ritorna l'Aquileia lab per le scuole: ripartono quindi le visite teatralizzate al sito Unesco.

Il progetto consiste in un'esperienza coinvolgente di visita alla scoperta di Aquileia promossa da Fondazione Aquileia e ideata da Fondazione Radio Magica, in collaborazione con il museo Archeologico nazionale e la società per la conservazione della Basilica di Aquileia. L'iniziativa offre visite guidate a 30 classi delle scuole primarie e secondarie di primo grado con lezioni propedeutiche online e sucessivamente le visite teatralizzate al museo, alla Basilica e ai siti archeologici.

Durante la visita in presenza sarà un personaggio dell'antichità romana (la liberta Trosia Hilara, l'imperatore Augusto, il mercante Tito Macro, Mima Bassilla) o cristiana (il vescovo Teodoro) a dialogare con un esperto (archeologo o guida Fvg) raccontando episodi di vita pubblica e privata legati al suo vissuto, in un confronto diretto e originale che emozionerà bambini e bambine, ragazzi e ragazze, consentendo loro di fare un "salto nel passato".

Per tutte le classi che prenoteranno il percorso, sono previsti: l'invio del kit con le mappe parlanti e istruzioni per l'insegnante, una lezione propedeutica online di un'ora con un esperto e una visita teatralizzata in presenza con attore nei panni di un personaggio storico. —

F.A.

PALMANOVA

Arte floreale e mosaici nei laboratori inclusivi

PALMANOVA

Ritorna "Passo dopo passo. Palestre di inclusione", il progetto per realizzare opportunità di inclusione dei minori con disabilità e delle loro famiglie attraverso la realizzazione di laboratori ludico-ricreativi, artistici e creativi aperti a tutta la cittadinanza. Questa seconda parte dell'iniziativa, prevede la realizzazione di 4 laboratori gratuiti - calibrati sulle diverse fasce d'età - che si caratterizzano per una bassa soglia di abilità in entrata e risultano inclusive delle differenze fisiche, psichiche, cognitive e sociali di ciascuno. Si parte, domani (dalle 10 alle 12), con il laboratorio floreale dedicato a genitori e adulti, con Giulia Bristot di Fioribrì. Da venerdì 5 a venerdì 19 aprile, dalle 16 alle 18.30, via al laboratorio di fotografia, con Francesco Cecconi, dedicato ai ragazzi dai 15 ai 19 anni. Per i più piccoli, dai 6 ai 10 anni, ci sarà il laboratorio di mosaico con Claudia Cantarin dello studio Doppio Filo, che si svolgerà da lunedì 8 aprile a lunedì 13 maggio, dalle 16.30 alle 18.30. Infine, i ragazzi dagli 11 ai 14 anni potranno dedicarsi al design con il laboratorio guidato dagli architetti del collettivo Caos, da sabato 13 aprile a sabato 18 maggio, dalle 15 alle 17.30. Tutte le attività si svolgeranno nella sede di Palmanova della cooperativa Thiel, in Borgo Udine 50. Info e iscrizioni: telefono e whatsapp 3206512012 e anna.sabatti@coopthiel.it. —

F.A.

La protesta a Pocenia

Alcuni momenti del presidio di ieri fuori dallo stabilimento Modine di Pocenia animato dai lavoratori fin dalle 6 del mattino, orario d'inizio del primo turno

Un'ora di sciopero alla Modine interinali esclusi dal tavolo unitario

Adesione oltre l'80% sui primi due turni. Il sindacato chiede all'azienda di «tornare sui suoi passi»

Maura Delle Case / POCENIA

Un'ora di sciopero a sorpresa per rivendicare la presenza dei lavoratori interinali a un tavolo unitario di trattativa con l'azienda. A incrociare le braccia sono stati ieri i dipendenti di Modine, azienda produttrice di batterie di refrigerazione che in Friuli conta su due stabilimenti, uno a Pocenia, l'altro ad Amaro, dove occupa complessivamente circa 700 persone. Settanta con contratti di somministrazione. Ed è proprio per difendere i diritti di rappresentanza di queste ultime, escluse dal tavolo di trattativa convocato per lo scorso lunedì e poi saltato per l'indisponibilità dell'impresa a farli sedere allo stesso tavolo dei colleghi "diretti", che ieri a larga maggioranza i dipendenti di Modine hanno deciso di dar corpo alla protesta, con tanto di presidio fuori dai due stabilimenti produttivi.

«L'azienda – spiega David Bassi, segretario di Fiom Cgil Udine, presente al presidio insieme al collega Michele Porcaro di Fim Cisl – non vuole riconoscere la rappresentanza dei lavoratori interinali a un tavolo unitario. Legalmente può farlo, ma è un pessimo segnale. È come dividere gli occupati tra lavoratori di serie A e B. Non ci stiamo». E non ci stanno le maestranze che ieri, sui primi due turni di lavoro, hanno aderito allo sciopero a larghissima maggioranza. «L'adesione è vicina al 90% – hanno fatto sapere i segretari regionali delle categoria dei lavoratori interinali, Nicola Dal Magro di Nidil Cgil e Tommaso Billiani di Felsa Cisl –. Tanta solidarietà tra colleghi non era scontata e questo dimostra come i lavoratori somministrati non siano un'altra categoria. L'adesione allo sciopero rappresenta un mandato chiaro da parte dei lavoratori e cioè che le delegazioni sindacali devono essere unitarie». Stando a quanto riferito dai sindacati invece l'azienda si sarebbe detta disponibile a incontrarle separatamente gli interinali. Una proposta irricevibile per le parti sociali: «Chiediamo che i delegati, compresi i due neoeletti rappresentanti dei lavoratori somministrati, siedano tutti allo stesso tavolo di trattativa – ribadiscono Billiani e Dal Magro –, salvo non vi siano argomenti che non li investono direttamente». Non è il caso, salvo per il punto relativo ai Par (permessi annui retribuiti), dell'ordine del giorno del tavolo saltato lunedì: «Si sarebbe dovuto parlare infatti in particolare dell'aggiornamento del premio di risultato ed esaminare eventuali chiusure legate alla cassa integrazione – chiosano i due segretari – , entrambi argomenti che riguardano tutti i lavoratori, interinali compresi». —

CERVIGNANO

Va a fuoco il piano cottura Un'anziana all'ospedale

Elisa Michellut / CERVIGNANO

Una donna di 84 anni è stata ricoverata all'ospedale Santa Maria della Misericordia di Udine dopo aver respirato del fumo a seguito di un incendio scoppiato all'interno della cucina della sua abitazione. È successo nella prima serata di mercoledì, in una villetta di via Dell'Agnul, nel capoluogo della Bassa friulana.

Le fiamme, secondo i primi accertamenti effettuati dai vigili del fuoco, sarebbero partite dal piano cottura della cucina, dove un pentolino era stato lasciato inavvertitamente sul fuoco per diverso tempo. Sul posto sono intervenute tempestivamente le squadre del distaccamento dei vigili del fuoco di Cervignano, che hanno spento il fuoco e provveduto anche alla ventilazione dei locali. L'intervento si è protratto a lungo per le attività di messa in sicurezza. Le fiamme si sono propagate rapidamente al resto della cucina. I mobili sono andati pressoché distrutti e buona parte dei muri è stata annerita dal fumo. Danneggiati anche gli impianti elettrici.

Il rogo, come si può immaginare, ha causato danni rilevanti, sebbene circoscritti. La cucina dell'abitazione non è agibile e pertanto l'84enne cervignanese è stata ospitata a casa di parenti. Sono intervenuti anche i carabinieri della stazione di Cervignano per ricostruire l'accaduto. L'anziana è stata soccorsa e trasportata dagli operatori sanitari della Croce Verde Basso Friuli, in via precauzionale, all'ospedale del capoluogo friulano. Le sue condizioni, secondo quanto si è appreso, non sarebbero particolarmente gravi. —

La cucina della villetta in via Dell'Agnul ha subito danni ingenti

CERVIGNANO

Calendari e solidarietà Dalla Longobarda calcio un aiuto alla Casa di Joy

CERVIGNANO

Ancora una volta Cervignano si distingue per un atto di solidarietà, un aiuto economico che andrà a sostenere la Casa di Joy Odv che si rivolge ai bambini con malattia oncologica, ma che si prende cura anche delle loro famiglie durante e dopo la malattia.

A promuovere l'iniziativa è stata una squadra di calcio, la Longobarda, che ha organizzato una serata di beneficenza giovedì 14 ai Cjastinars di Villa Vicentina, dove oltre ai giocatori e le loro famiglia, hanno partecipato Rita Di Rienzo e Andrea Papa, presidente e vicepresidente dell'organizzazione.

La Longobarda ha raccolto mille euro dalla vendita del calendario che ha come protagonisti gli stessi calciatori e i componenti la squadra. «Tengo a precisare – che non siamo un'associazione e che non partecipiamo a nessun campionato – spiega il mister Pasquale Del Curatolo –, ma siamo solo un gruppo di amici che da 10 anni gioca puntualmente una volta a settimana con il solo scopo di stare insieme e divertirci. Era da un po' di tempo che avevamo l'idea di fare qualcosa per gli altri, soprattutto se si tratta di bambini, per questo ci è venuta in mente l'idea del calendario sperando di aumentare gli introiti da donare. Non siamo in grandissima forma, ma noi non ci prendiamo troppo sul serio, spirito questo che ci ha sempre contraddistinti, ma l'obiettivo era talmente importante che i ragazzi hanno tutti aderito all'iniziativa. Voglio rimarcare l'importanza di questa e altre associazioni di volontariato, che si mettono a disposizione degli altri e che nessuno potrà mai ripagare». —

F.A.

POCENIA

Mostra di acquerelli nelle sale del bar Bertoli

POCENIA

Al bar Bertoli di Pocenia, che vanta più di 160 anni di attività, la famiglia Zuliani ospita mostre di acquerelli e su questo stile di "leggerezza" rappresentativa e di immediatezza espressiva, ha anche realizzato il calendario 2024 con le foto di Lucia Zamburlini. Con la collaborazione di Massimo Pitton, di Art&Stella, lunedì, è stata inaugurata la mostra di Marina Mian, "In cammino", una serie di acquerelli che riflettono un cammino carico di speranza, di pace, di tolleranza, di riconciliazione. Un cammino dove regna l'amore. Marina Mian è un'artista veneta, vive a Caorle ed opera fra Venezia e Roma. Si definisce un'anima sognatrice ed è una pittrice eclettica. Fondendo gli stili, a volte si ispira al classicismo e, avendo un evidente talento naturale, sa conquistare i sensi e il cuore dei visitatori. «La sua arte è vicina al sentire della gente comune – ha spiegato in una sua recensione Ester Eroli – i suoi quadri fanno trepidare per l'emozione». La mostra rimarrà visitabile fino a sabato 6 aprile. —

Un acquerello in mostra

F.A.

Latisana

Messa in sicurezza del Tagliamento il Consiglio chiede interventi rapidi

In Aula la preoccupazione per l'allungamento dei tempi per le progettazioni e i finanziamenti

Sara Del Sal / LATISANA

Da sinistra, il sindaco Lanfranco Sette, il suo vice Ezio Simonin e i volontari della Protezione civile presenti in Aula (FOTO PETRUSSI)

Vivere a Latisana significa guardare al livello del fiume Tagliamento, nella speranza che continui a scorrere all'interno degli argini. Una speranza che diventa paura, quando l'acqua inizia a salire, perché contestualmente inizia a scendere la sicurezza per i cittadini. Sono ormai 60 anni che la popolazione attende delle soluzioni che possano ridurre il livello di rischio e poi le vede contestare o sostituire, con una conseguente perdita di tempo. Lo hanno spiegato a chiare lettere ieri sera nel consiglio comunale i capigruppo delle civiche Ezio Simonin (Progetto Latisana), Gianluca Galasso (Latus Anniae), Piercarlo Daneluzzi (Alleanza per Latisana) e Massimo De Bortoli (Uniti per Latisana) che hanno espresso la preoccupazione nei confronti del cambio di un piano di gestione rischio alluvioni che era stato approvato e che ora deve nuovamente essere modificato, non prevedendo più la traversa di Pinzano e vedendola sostituita con opere a Dignano e delle casse di espansione a Madrisio, non tanto per una problematica relativa alle soluzioni ma per una mancanza di fiducia nelle tempistiche della progettazione e della realizzazione e nella presenza di fondi necessari per potere finalmente arrivare alla realizzazione delle opere a monte, necessarie per garantire una maggiore sicurezza a Latisana.

Il sindaco Lanfranco Sette ha spiegato che lo scopo della seduta era quello di arrivare alla predisposizione di un documento condiviso.

Secondo il consigliere regionale della Lega Maddalena Spagnolo «la messa in sicurezza resta la priorità e coloro che rappresentano i cittadini hanno il dovere di continuare a mantenerla tale. I Comuni del territorio sono più uniti nell'affrontare questa problematica. Le opere messe in atto si stanno dimostrando efficaci, ma è necessario trattenere l'acqua a monte affinché il livello di sicurezza aumenti».

In molti hanno sottolineato che lo studio con la nuova soluzione deve ancora essere depositato. La priorità invece è assicurare ai cittadini che tutto quello che poteva essere fatto è stato fatto consapevoli che il rischio zero non esiste e che al momento si sono fatti solo interventi nella bassa friulana e non bastano.

«Il nuovo piano dovrebbe essere messo in atto solo con una approvazione preventiva condivisa da tutti i Comuni interessati», afferma il consigliere di Fratelli d'Italia Francesco Ambrosio. Non si può perdere ulteriore tempo con ricorsi come è accaduto con il piano precedente.

Anche Angelo Valvason di Futuro comune per Latisana ha dimostrato una forte perplessità che ha basi storiche legate alle continue modifiche che da 60 anni hanno allontanato la realizzazione dell'opera.

L'assessore Sandro Vignotto di Forza Italia ha illustrato il piano e ha tratto le conclusioni sottolineando che «il tempo perso è ormai troppo, serve una rotta chiara da seguire, un'assunzione di responsabilità e tempi chiari per la realizzazione delle opere che ora devono essere attuate».

Il sindaco Sette ha sottolineato come i contatti continuano quasi quotidianamente con l'autorità di bacino e con la Regione - ricordando anche la presenza del viceministro Gava a febbraio - che potrebbero portare a un'intesa Stato-Regione-Comune per poter sancire un cronoprogramma.

Ora in tempi rapidi, verrà convocata la riunione dei capigruppo che porterà alla stesura del documento condiviso. —

LIGNANO

L'opposizione: la città non offre un bel biglietto da visita ai turisti

LIGNANO

LUCA FANOTTO
CAPOGRUPPO IN CONSIGLIO COMUNALE DELLA LISTA CIVICA CIVICAMENTE

«Aiuole con erba alta e prive di fiori strade sporche transenne presenti dall'estate dell'anno scorso»

«Aiuole transennate con erba alta, prive di fiori o con fiori morti, strade sporche, bidoni luridi, transenne che decorano ancora dall'estate dell'anno scorso tutto viale Venezia e via Tolmezzo, dove c'è il numero prevalente di attività commerciali e pubblici esercizi aperti». Questa è l'immagine di Lignano in questo periodo segnalata Luca Fanotto, capogruppo della civica Civicamente. «Con ben due comunicati apparsi sulla stampa il sindaco di Lignano ha fatto sapere che sarebbe positivo che la località acquistasse lo status di "Città Marina", declinando dati stranoti – continua Fanotto –. La questione è stata affrontata anche nella commissione regionale Turismo, che però non ha competenza in materia, in quanto ciò che non è stato forse ben chiarito è che serve una legge dello Stato e non della Regione. Ho ben presente la questione in quanto vi ho contribuito personalmente, assieme all'ex sindaco di San Michele Pasqualino Codognotto e agli altri colleghi delle spiagge più importanti d'Italia, nel network "G20s", che abbiamo costituito già nel 2018. Oggi il sindaco Giorgi fa bene a proseguire in questa direzione, ma farebbe altrettanto bene ricordare che questa non è una idea sua e che si è trovata il lavoro fatto da qualcun altro, senza furbescamente appropriarsene, attribuendosi qualche merito che non ha».

«La cosa che mi lascia perplesso – incalza il capogruppo della minoranza – è la grande capacità di uscire con note e comunicati banali e ripetitivi, come nel caso di specie dove si chiede il riconoscimento alla Città di Lignano perché c'è il turismo, ma poi si scopre che la stessa località non ha un assessore al Turismo nè uno al Bilancio e alla Cultura, perché il sindaco non ha mai voluto attribuire le deleghe, nonostante abbia deciso di nominare un sesto assessore per far quadrare i conti politici all'interno della sua maggioranza, ovvero un assessore in più rispetto alle mie due ultime giunte. Con sei assessori le cose dovrebbero marciare più che bene. E invece no. Si è fatta la festa delle cape, grazie ai volontari che la organizzano, e lo scorso fine settimana si è tenuto sia il carnevale sia il Boat show, con la registrazione di una grande affluenza di pubblico, ma la città si è presentava in uno stato pietoso. Non penso proprio che questo sia fare turismo e presentarsi con un bel biglietto da visita per essere attrattivi, svilendo tutti i discorsi che con gran eco vorrebbero giustamente rivendicare per Lignano uno status particolare, rappresentando questa località l'immagine della regione». —

S.D.S.

RONCHIS

Nuovi loculi in cimitero Lavori per realizzare altri trentacinque posti

Nel disegno gli interventi di ampliamento del cimitero di Ronchis

RONCHIS

Lavori in corso nel cimitero di Ronchis. L'amministrazione comunale, «per sanare una situazione vergognosa, ovvero la presenza di cinerari e ossari nel seminterrato dove ogni volta che piove entra l'acqua, ha scelto di costruirne di nuovi e di farlo alla luce del sole – afferma il sindaco Manfredi Michelutto – operazione che non comporterà alcuna spesa per le famiglie». «Gli interventi preliminari di adattamento delle vecchie piastre ai nuovi fori partiranno il 2 aprile, – aggiunge il primo cittadino – e termineranno il 12 aprile. In questa fase verranno trasferite le piastre partendo in modo progressivo seguendo la numerazione esistente e quindi l'ordine in cui si trovano e rispettando eventuali posti mancanti – precisa Michelutto –. I nuovi loculi/cinerari avranno una fila in più rispetto ai precedenti e quindi, nella nuova sistemazione, si verificherà una sfasatura rispetto alla pozione originaria. Avranno una posizione diversa ma manterranno lo stesso numero fino al raggiungimento dell'ultimo posto occupato. Precedentemente i posti erano 205 ora ne verranno realizzati ulteriori 35 e in questo modo non ci saranno buchi nel nuovo manufatto». L'operazione di trasferimento delle urne e dei cinerari avverrà invece martedì 16 aprile dalle 8.30 e sarà conclusa in giornata. —

S.D.S.

LATISANA

Stasera al teatro Odeon va in scena la danza

LATISANA

Una serata di danza che abbraccia la tradizione a Latisana con "Profumo d'acacia". Oggi, alle 20.45 al teatro Odeon la danza sarà protagonista, sul palco la compagnia friulana Bellanda che presenterà uno spettacolo a cavallo tra tradizione e contemporaneità, coreografato da Giovanni Leonarduzzi, anche interprete assieme a Lia Claudia Latini, Pasquale Fortunato, Elisa Spina, Stefano Trevisan, Daniele Tenze, Stefania Menestrina ed Elina Vasquez. I ballerini della compagnia si esibiranno sulle musiche dal vivo del gruppo folkloristico Val Resia e del violinista Giulio Venier.

In "Profumo d'acacia" balli popolari di festa si intrecciano con un movimento la cui matrice è la breakdance, una danza nata, creata e vissuta tra i giovani. —

S.D.S.

La nostra cara mamma ci ha lasciato ma ci rimane la sua dolcezza e il suo sorriso

INES FERRO ved. TONUTTI
di 106 anni

I figli Franca e Mario con Gabriella, i nipoti Silvia e Marco, i pronipoti Ramon, Elisa e Sara.
Il funerale avrà luogo domani, sabato 23 marzo, alle ore 14.30 nella Chiesa Parrocchiale di Povoletto, partendo dal locale cimitero.
Si ringraziano sin d'ora quanti vorranno onorarne la cara memoria.
Un ringraziamento particolare a tutto il personale di Villa Nimis per le cure e l'affetto che le hanno dimostrato.

Povoletto, 22 marzo 2024

Of.Guerra, Povoletto-Remanzacco
Tel. 0432/666057- www.onoranzefunebriguerra.it

Dopo lunghe sofferenze, ci ha serenamente lasciati

EDY FLAIBANI in GIORDANO
di 77 anni

Lo annunciano il marito Stefano, i figli Matteo, Gabriele con Jessica, i nipoti e parenti tutti.
I funerali si svolgeranno sabato 23 marzo alle 10,30 nella chiesa di Moimacco arrivando dall'ospedale di Udine.
Si ringraziano quanti vorranno onorarla.
Moimacco, 22 marzo 2024

La Ducale - Tel. 0432/732569

STEFANIA SZULIN

Roberto addolorato annuncia la prematura scomparsa della moglie Stefania unitamente ai genitori, fratelli e cognate.
I funerali avranno luogo sabato 23 marzo alle ore 10.30 nella chiesa di Basaldella, partendo dalla Casa Funeraria Marchetti in via Tavagnacco, 150 a Udine. Seguirà cremazione.
Si ringraziano anticipatamente quanti vorranno onorarla.
Udine, 22 marzo 2024

STEFANIA SZULIN

Tutti i dipendenti della Sine Srl, assieme ai soci Vannina e Luca, si uniscono al dolore di Roberto e dei famigliari per la prematura scomparsa della cara moglie Stefania.
Udine, 22 marzo 2024

Si è spento tra l'affetto dei suoi cari

DANIELE REVELANT
di 65 anni

Lo annunciano la moglie Fiorella, i figli Martina e Giacomo, il fratello Stefano, la cognata, i nipoti, i parenti e amici tutti.
I funerali saranno celebrati sabato 23 marzo, alle ore 16, nel duomo di Tarcento, partendo dalla Casa Funeraria Benedetto.
Seguirà la cremazione.
Non fiori, eventuali offerte alla ricerca contro il cancro.
Un grazie di cuore a tutto il personale medico ed infermieristico dell'Hospice La Quiete.

Tarcento, 22 marzo 2024

Benedetto - Casa Funeraria Pompe Funebri
Tarcento, via Udine 35
Tel. 0432/791385www.benedetto.com

È mancata all'affetto dei suoi cari

VILMA SPOLLERO VED. BELTRAMINI
di 93 anni

Ne danno il triste annuncio il figlio Luciano, la nuora Lucia, i nipoti Sara e Alessandro, il pronipote Massimo e parenti tutti.
Il funerale avrà luogo domani, sabato 23 marzo, alle ore 16.30 nella Chiesa Parrocchiale di Ziracco.
Il Santo Rosario sarà recitato questa sera alle ore 19 in Chiesa.
Si ringraziano sin d'ora quanti vorranno onorarne la cara memoria.

Ziracco, 22 marzo 2024

Of.Guerra, Remanzacco - Povoletto
Tel. 0432/666057- www.onoranzefunebriguerra.it

È mancato all'affetto dei suoi cari

ENILIO FARAONE
di 82 anni

Ne danno il triste annuncio la moglie Maria, la figlia Paola con Salvatore, gli adorati nipoti Simone e Manuel, il cognato, i nipoti e parenti tutti.
Il funerale avrà luogo domani, sabato 23 marzo, alle ore 10 nella Chiesa Parrocchiale di Orzano, partendo dall'Ospedale Civile di Udine.
Si ringraziano sin d'ora quanti vorranno onorarne la cara memoria.
Orzano, 22 marzo 2024

Of.Guerra, Remanzacco - Povoletto
Tel. 0432/666057
www.onoranzefunebriguerra.it

Ci ha lasciati

MARIA GIOVANNA SITTARO ved. CICOTTO
di 89 anni

Lo annunciano i figli Luisa con Maurizio e Carlo con Alessandra, i nipoti Matteo, Fabio, Teresa, Irene, Giulia, Gloria e Tommaso, i pronipoti Elena, Sofia, Stella e parenti tutti.
I funerali avranno luogo sabato 23 marzo, alle ore 10.30, nella chiesa di San Gottardo, giungendo dalla Quiete di Udine.
Un sentito ringraziamento alla Dott.ssa Dorbolò e a tutto il personale della Quiete.
Si ringrazia quanti vorranno onorarla.

Udine, 22 marzo 2024

of Angel Remanzacco-Pulfero
Feletto Umberto - Tel. 0432/726443
www.onoranzeangel.it

Partecipano al lutto:
- Fam. Bergo
- Fam. Tarpignati
- Fam. Sittaro

E' mancata all'affetto dei suoi cari

STEFANIA SARNATARO

Lo annunciano: la mamma, il papà, il fratello, la nipotina, il fidanzato Michele, la nonna, la zia e parenti tutti.
I funerali avranno luogo Sabato 23 Marzo alle ore 15.30 nel Duomo di San Giorgio di Nogaro, giungendovi alle ore 15.00 dall'abitazione.
Seguirà cremazione.

Torviscosa - San Giorgio di Nogaro, 22 marzo 2024

O.f. Ietri, San Giorgio di Nogaro
Tel. 0431/65042

III ANNIVERSARIO

22-03-2021 22-03-2024

Chi ti ha conosciuto non ti dimenticherà

VALENTINO DI GIANANTONIO
Telek

Una santa messa in ricordo sarà celebrata domenica 24 marzo alle ore 9:30 nella chiesa di Avasinis.

Avasinis di Trasaghis, 22 marzo 2024

Benedetto - Casa Funeraria Pompe Funebri
Gemona del Friuli, Via Comugne 7 - Tel. 0432/980973
www.benedetto.com

ANNIVERSARIO

22-03-2021 22-03-2024

GIUSEPPE COLUCCIA

Le persone non muoiono mai se le hai nel cuore.
La moglie e le figlie.

Udine, 22 marzo 2024

O.F. Mansutti Udine - Tel. 0432/481481
www.onoranzemansutti.it

ANNIVERSARIO

22-03-2023 22-03-2024

VIRGILIO ALBERTO

Sei stato e rimarrai sempre nei nostri cuori.

Udine, 22 marzo 2024

O.F. Comune di Udine
Via Stringher 16
0432/1272777 oppure 320/4312636
onoranze.funebri@comune.udine.it

MORÌ NEL 1944 DURANTE LA DEPORTAZIONE AD AUSCHWITZ

VALERIO MARCHI

Elio Morpurgo, vittima a 86 anni della crudeltà nazista

Ricorrono questo mese gli 80 anni dalla morte dell'illustre ebreo udinese Elio Morpurgo: a quasi 86 anni, gravemente malato e nonostante la sua fedeltà al fascismo, fu scovato e arrestato il 26 marzo 1944 dai nazifascisti all'Ospedale civile di Udine, dove si cercava di proteggerlo. Fu tradito, probabilmente, da una delle tante, ignobili delazioni dell'epoca.

«Senza ascoltare i disperati lamenti del vegliardo, le preghiere delle suore, le parole dei medici» – così ricordò il fatto nel 1959 Vittorino Meloni – la carrozzella sulla quale il Morpurgo era seduto fu brutalmente strappata dalle mani di una suora infermiera da un paio di nazisti armati, accompagnati da un uomo che parlava italiano. Costoro trascinarono il malcapitato in cortile, lo caricarono su un automezzo militare e lo trasportarono a Trieste, a San Sabba, aggiungendolo al novero delle vittime di una tragica retata compiuta in ospizi e luoghi di cura. Il vescovo di Trieste e Capodistria Antonio Santin denunciò quella «ventata disumana e violenta» che – aggiunse – «ha lasciato in tutti i sofferenti l'impressione più penosa e più rivoltante. La città tutta ne è nauseata». Fatto salire il 29 marzo 1944 sul convoglio n. 25T diretto ad Auschwitz, il Morpurgo, già in condizioni disperate, morì fra atroci sofferenze durante la deportazione. La salma, scaricata a Salisburgo, non fu mai ritrovata dai figli Enrico, Elda ed Elena, i quali, salvatisi in Svizzera, la cercarono poi inutilmente per tutta lo loro vita, coinvolgendo un gran numero di soggetti: la Croce Rossa Internazionale, il Servizio di Ricerche dei Dispersi di Arolsen (Germania), il Vice-Consolato inglese e il Vescovo di Lugano, la Legazione Britannica di Berna, il Nunzio apostolico di Berna, la Missione Italiana a Vienna, la Comunità Israelitica di Salisburgo, il Governo Militare Alleato di stanza a Udine, il Comitato Ricerche Deportati di Roma… Davvero un «tragico mistero», come ricordò ancora Vittorino Meloni. Nella tomba di famiglia dei Morpurgo, al cimitero di S. Vito a Udine, l'iscrizione tombale di Elio recita, fra le altre cose: «Qui sarebbe sepolto / se la spietata crudeltà nazista / deportandolo grave di anni ed infermo / verso una meta senza ritorno / non ne avesse disperso le spoglie…

Elio Morpurrgo subito dopo la cattura in ospedale a Udine

Tuttavia, qualche anno fa è emerso dall'Archivio di Stato di Trieste un rapporto della Legione territoriale dei Carabinieri di Trieste, datato 13 aprile 1944. Grazie a questo documento, e ad altre ricerche svolte in seguito, abbiamo la prova che, per motivi che qui non possiamo approfondire, la salma del Morpurgo fu tradotta a Zwickau (città della Sassonia, poi entrata a far parte della Repubblica democratica tedesca). La sepoltura risale al 1° aprile 1944. Il 15 maggio 1990, sei mesi dopo il crollo del Muro di Berlino, i poveri resti furono riesumati a Zwickau assieme a quelli di sette italiani vittime di guerra: giunsero tutti in Italia alla fine del giugno 1990, ma l'unico fra gli otto a non avere ancora un nome era il proprio Morpurgo, del quale perciò nessuno poté reclamare le spoglie.

All'inizio degli anni Novanta le salme degli italiani senza nome, inumate in tempo di guerra in quei territori, venivano destinate al Sacrario Militare dei Caduti d'Oltremare di Bari.

Purtroppo, però, se – come è altamente probabile – le spoglie di Morpurgo ora giacciono lì, la loro collocazione nel mezzo di una marea di altri resti mortali non ne permette il recupero.

Nel 1948, commemorandolo, l'allora sindaco di Udine Giovanni Cosattini disse: «Lo scempio allora compiuto induce a porre in rilievo l'ignominia che determinò quelle persecuzioni razziali, con cui fu recata profonda offesa al nostro sentimento di umanità e contaminata la stessa nostra civiltà». Una contaminazione che, assumendo via via diverse forme, non pare proprio essere stata debellata.

LE 64 CASELLE IN FVG

GIOVANNI MARCHESICH

Già in calendario i grandi tornei di quest'anno: ecco tutte le date

È appena iniziata la primavera ma il calendario degli eventi regionali della stagione estiva è già completo. L'estate scacchistica in Friuli Venezi Giulia si preannuncia ricca di eventi.

Oltre ai vari semilampo promozionali organizzati sul territorio, numerosi e di alto livello saranno anche i tornei a tempo standard (90'+30" a mossa) in calendario da giugno a ottobre. Si inizia a Forni di Sopra con il 15° Open delle Dolomiti, in programma dall'8 al 15 giugno al palazzetto dello sport, articolato nei tornei di fascia A (1900 elo) e B (2000 elo) con 9 turni e montepremi complessivo di 5500 euro.

In agosto invece si svolgerà a Spilimbergo il 22° Torneo internazionale nel centro sportivo La Favorita dal 9 a ferragosto, con 4 tornei di fascia – dal Master over 2000 fino all'under 1500 elo – e 8.000 euro di premi. L'organizzatore e presidente del Circolo Le Due Torri, Andrea Bisaro, ha preannunciato novità importanti in questa edizione, con la presenza di giocatori di calibro mondiale, i cui nomi dovrebbero essere ufficializzati a breve e che renderebbero ancora più importante il torneo detentore del primato italiano per forza e numero dei partecipanti.

Subito dopo ci spostiamo nella località balneare di Lignano Sabbiadoro, dove è in programma dal 17 al 23 agosto il 3° Festival internazionale Bella Italia, nell'omonimo villaggio turistico, con 9 turni, 4 tornei di fascia e 6.500 euro di montepremi. A Trieste, nella prima settimana di settembre, si disputerà come da tradizione il Festival internazionale "Città di Trieste", il torneo storico della nostra regione giunto alla 26ª edizione, con il Magistrale (1900 elo) di 9 turni e il Trofeo Polojaz (2000 elo) di 8 turni. Dal 26 settembre al 3 ottobre si giocherà invece a Grado il 3° Open Internazionale "Isola del Sole" con 9 turni di gioco per il torneo A (1900 elo) e B (2000 elo) e un montepremi che supera i 3.000 euro. La stagione si concluderà poi con il Campionato Europeo Seniores (diviso nelle categorie over 50 e over 65) in programma sempre al Villaggio Bella Italia di Lignano Sabbiadoro dal 24 ottobre al 3 novembre. Nell'attesa dell'estate però ci si può già cimentare con il gioco a tempo lungo nel 7° Open di Pasqua a Palmanova nell'ex caserma napoleonica Montesanto in programma dal 29 marzo a lunedì di Pasquetta con 5 turni a cadenza standard in 3 tornei di fascia e 1.300 euro di montepremi. Informazioni sul sito www.palmascacchi.it.

In aprile invece, dopo il Campionato Italiano a Squadre che nelle serie B, C e promozione si giocherà a Lignano, sempre nella località balneare friulana all'hotel Columbus è in calendario dal 14 al 20 il 9° Torneo internazionale di Lignano con l'organizzazione dell'Accademia di Scacchi di Massimo Varini e un montepremi di 3.500 euro. Per informazioni consultare il sito www.lignanochess.com.

news@scacchifvg.it

Due immagini delle edizioni dello scorso anno dei tornei di Spilimbergo (a sinistra) e Forni di Sopra, entrambi con grande partecipazione

LE LETTERE

Il calo demografico
Bisogna ripensare l'offerta scolastica

Egregio direttore,
la chiusura della scuola media di San Giorgio di Nogaro per inagibilità impone una seria ma rapida valutazione sulla futura coesistenza dei diversi plessi scolastici nei comuni di Torviscosa, San Giorgio e Porpetto.
La riflessione deve innanzitutto tener conto del dato certo del calo demografico che rende, dal mio punto di vista, molto difficile mantenere operativi plessi che in pochi anni avranno più aule vuote che piene. Per cui la Regione valuti di concerto con i Comuni coinvolti una razionalizzazione, evitando di spendere milioni di euro per nuovi edifici o per sistemare e mantenere in vita plessi dai costi operativi crescenti.
Si parta quindi da un problema, che sta creando disagi e sconcerto per come la politica, di tutti i colori, ha gestito male la questione, per ripensare tutta l'offerta scolastica del territorio, valorizzando le strutture esistenti, sfruttando le aule per attività extra come laboratori, sostegno, biblioteca, informatica e quanto altro serve per rendere l'istituto Università Castrense degno della storia di cui porta il nome.
A scuola infatti, non dobbiamo dimenticare, che si formano i cittadini del futuro, che vanno curati nella loro crescita.
La politica con la P maiuscola, infatti, impone di andare oltre le questioni di destra e sinistra e soprattutto, quando si tratta di problemi di tale genere, di fare uno sforzo di sintesi oltre i campanilismi, pena altrimenti perdere ulteriormente la sua già ormai ridotta credibilità.

Enrico Passaro
San Giorgio di Nogaro

La richiesta
Tassa rifiuti più alta per chi ha un cane

Gentile direttore,
condivido il parere del Papa: i cani sono più amati dei bambini, basta osservare nei supermercati le centinaia di metri lineari di scaffali ricolmi di alimenti e prodotti per animali, di gran lunga superiori ai prodotti per la prima infanzia. Più cucce e meno culle? E se chi produce più rifiuti deve pagare una maggiore tassa per l'asporto, ritengo equo che in ogni stato di famiglia venga inserito anche l'eventuale animale domestico. Vengono accuditi, coccolati e sfamati meglio di un cucciolo d'uomo, con ingente produzione di scarti, rifiuti, imballaggi e deiezioni varie. Il tutto incide sul costo dello smaltimento dei rifiuti a carico anche di chi animali non ne possiede, per cui ritengo giusto che i loro proprietari se ne facciano carico.

Mauro Luglio. Monfalcone

Le prenotazioni
È questo il modello di sanità efficiente?

Egregio direttore,
scrivo queste righe sconfortato, perché ritengo che i segnali che arrivano dalla Sanità Pubblica Regionale presentino ostilità verso il cittadino. Come potremmo altrimenti classificare la strategia ostativa che sta adottando la sanità pubblica per rimediare alle continue lamentele riguardanti le debordanti liste di attesa? Strategia che consiste nella chiusura delle agende delle prenotazioni. Ci si scandalizza se il cittadino, messo alle strette, ogni tanto da di matto, quando a mio avviso la soluzione sta nel far funzionare la sanità pubblica. Non è certo militarizzando le strutture sanitarie che si risolvono le problematiche. Sempre a mio avviso, è solo uno stratagemma per spostare le responsabilità. Chi oggi deve fare accertamenti per patologie, anche importanti, se non vitali, sta ricevendo risposte di questo tipo «non posso darle una data», riprovi tutti i giorni, o tuttalpiù ogni settimana. D'accordo, la soluzione resta sempre raccomandarsi e supplicare il medico di base, chi ha la fortuna di averne uno, per farsi inserire nella ricetta un codice di priorità, che difficilmente verrà concessa, e qui mi sorge un sospetto. Alternativa: il privato, per chi può permetterselo. In questo modo anche chi avesse esenzioni per patologie, se non totali per grave invalidità, deve affrontare costi non dovuti. Chiedo: è questo il modello di sanità efficiente?

Giuseppe Cordenons. Porcia

La proposta
Zelensky a Gaza per chiedere la pace

Egregio direttore,
il giornalismo italiano potrebbe generare impulso alla nostra diplomazia, discutendo pubblicamente con noi lettori, se l'Italia possa o non possa sollecitare Zelensky, nostro alleato di origini ebraiche, a recarsi a Gaza per chiedere un forte segno di pace: uno stop all'aggressione.
Il gesto, non solo simbolico, può unire il destino dei due conflitti in atto: in Ucraina e in Medio Oriente e suggerire spunti di forte valenza negoziale per trovare soluzioni di pace complementari. In Ucraina dev'essere risolta la questione delle minoranze russe (Crimea e Donbas oggi secessioniste) e in Israele la questione palestinese con il riconoscimento reciproco delle due entità territoriali tra loro.

Michelangelo Castellarin
Udine

LE FOTO DEI LETTORI

I 97 anni del partigiano Verde a Manzano

Con l'inseparabile camicia rossa e il berretto da partigiano, il manzanese Dorino Cantarutti, nome di battaglia "Verde", ha festeggiato nei giorni scorsi il 97º compleanno. A far festa con lui e a rinverdire i ricordi di una guerra lontana, ma mai dimenticata, familiari, amici e conoscenti.

La squadra di basket mista alle medie di San Giovanni

Questa foto in bianco e nero ci riporta al 1972, a San Giovanni al Natisone: in posa docenti e allievi della scuola media "A. Schweitzer", dove si era formata una squadra di basket mista.

Geografie atterra su Marte

Domani il fisico Paolo Ferri traccia la rotta verso il pianeta
«Per l'uomo serviranno decenni. L'ipotesi 2030 non regge»

Paolo Ferri, fisico teorico, ha lavorato per quarant'anni all'Esa

Alex Pessotto

Non serve essere astronomi né astronauti per riconoscere che, tra i pianeti del sistema solare, Marte ha sempre esercitato un certo fascino: anche perché lo si conosce ancora poco. Nel suo caso rimane quel lato oscuro che i Pink Floyd nel 1973 attribuivano alla Luna in uno degli album più celebri di sempre. A rendere Marte un po' meno misterioso ci penserà un grande esperto della materia, **Paolo Ferri**, in uno degli appuntamenti più attesi di Monfalcone Geografie. L'evento è fissato per le 10 di domani in piazza della Repubblica, spazio Nord. Fisico teorico, Ferri ha lavorato per quasi quarant'anni al centro di controllo dell'Agenzia spaziale europea a Darmstadt, in Germania. È autore del saggio **"Le sfide di Marte. Storie di esplorazione di un pianeta difficile" (Raffaello Cortina Editore, pagg. 260, euro 22)**. Con lui dialogherà il giornalista Fabrizio Brancoli, vicedirettore del gruppo Nem (di cui il Piccolo fa parte), con delega a cultura ed eventi; e coordinatore del nostro giornale.

Ferri, perché Marte esercita così tanto fascino?

«È un pianeta rosso, quindi ha sempre colpito l'immaginazione, la fantasia: lo si è perennemente associato al fuoco, alla guerra e ai suoi dei, greci e romani. Quindi, è sempre stato percepito come particolare, fin dall'antichità. In epoca più recente, si è poi scoperto che, assieme a Venere, è il pianeta più vicino alla Terra ed è quello che alla Terra, pur essendo più piccolo di lei, assomiglia di più. Quindi, è il pianeta più facile da studiare. Al punto che già a metà Ottocento sono state tracciate mappe di Marte, anche da parte di un astronomo italiano: Giovanni Schiaparelli».

Perché la conquista di Marte è tanto difficoltosa?

«Ci sono stati molti atterraggi di successo sul pianeta. Però la metà delle missioni verso Marte è fallita. Perché? Nonostante il pianeta sia relativamente vicino, nonostante sia tutto sommato simile alla Terra, ha caratteristiche che lo rendono piuttosto difficile da esplorare».

Come fare, allora, per raggiungerlo?

«Inviare sonde robotizzate. Il viaggio si può considerare breve: circa 6-8 mesi. Di fatto, per arrivare su Marte occorre entrare in orbita, cosa non semplice: ormai lo sappiamo fare, ma, per farlo, ci vuole pur sempre trovare l'istante giusto. Se non si coglie l'attimo l'operazione fallisce. Inoltre, l'atterraggio è parecchio complesso, perché l'atmosfera di Marte non solo è molto tenue, ma anche variabile».

Cosa significa?

«Che la manovra di atterraggio, della durata di 6-7 minuti, va controllata dal computer di bordo: noi siamo troppo distanti dal pianeta per intervenire, i segnali radio impiegano un quarto d'ora per arrivare a Marte. Sì, questi segnali, pur viaggiando alla velocità della luce, devono percorrere centinaia di milioni di chilometri».

Qualcuno afferma ancora che la conquista della Luna non c'è mai stata. E per lei?

«È verissima. E come è stata fatta 55 anni fa ha dell'incredibile: ha richiesto investimenti colossali e comportato rischi enormi per la tecnologia di allora. Ma per gli Stati Uniti realizzare un falso sarebbe stato ancora più difficile, più complicato, dell'allunaggio reale. E una prova che lo sbarco c'è stato è che ancora oggi, grazie a quell'operazione, utilizziamo da terra strumenti che sono stati installati dagli astronauti sulla superficie lunare».

Quanti anni ci vorranno ancora per una piena riuscita delle missioni su Marte?

«Per affrontarle, la Nasa, ha ormai superato qualsiasi difficoltà. Da inizio millennio non ha più fallito. Alla stessa maniera, la Cina ha compiuto con successo una missione su Marte. Insomma, gli esiti negativi sono diventati sempre più rari. Certo, non si può affermare che non ce ne saranno più. L'Europa è entrata in orbita due volte su due tentativi, senza però ancora essere riuscita ad atterrare. Tuttavia sono fiducioso che le missioni del Vecchio Continente da qui alla fine del decennio supereranno queste difficoltà, visto che le problematiche avvertite in passato sono state comprese e superate. Mi riferisco, in ogni caso, alle missioni robotiche. Perché l'uomo arrivi su Marte, invece, ci vorrà ancora un po' di tempo».

Quanto?

«Un bel po'. Anche se qualcuno come Elon Musk, sempre un po' enfatico, dice che ce la faremo entro il 2030. Personalmente, non lo reputo un obiettivo realistico. Nel senso che l'uomo potrebbe atterrare su Marte, ma non tornare indietro sano e salvo».

Troppo lungo il viaggio?

«Sicuramente. I danni alla salute sarebbero irreversibili. Per una missione umana sul pianeta è necessario ancora qualche decennio». —

GEOGRAFIE / PROGRAMMA

Vanoni, Cella e Poretti gli incontri di oggi

Carlo Vanoni

MONFALCONE

Oggi è la terza giornata di Monfalcone Geografie e tra gli appuntamenti più attesi del festival letterario c'è quello con Carlo Vanoni che alle 17.30 in piazza della Repubblica, Spazio Nord, presenterà "Io sono il cambiamento. Storia di Arte" (Solferino). Per le 18.30, sempre in piazza della Repubblica, ma nello spazio Sud, toccherà a Giorgio Cella parlare del suo "Storia e geopolitica della crisi ucraina - Dalla Rus' di Kiev a oggi" (Carocci). Con lui dialogherà Oscar D'Agostino. Tra i tanti, si può inoltre segnalare l'incontro delle 11.30: Fabrizio Gatti racconterà "Nato sul confine" (Rizzoli) in piazza della Repubblica, Spazio Nord. Stesso posto per l'evento delle 21, con Giacomo Poretti invitato per parlare del suo libro "Un allegro Sconcerto", edito da La nave di Teseo. Per, alle 20.45, al teatro Comunale Bonezzi sarà la volta del progetto poetico-musicale "Ultra Lisontium": sul palco la Fvg Orchestra diretta da Paolo Paroni, con testi e voce narrante di Ivan Crico, solista Luisa Cottifogli e composizioni originali di Alessio Domini e Ingrid Macus. —

IL LIBRO

Lavoro femminile nelle filande Una storia del Friuli nell'Ottocento

CRISTINA SAVI

È un libro prezioso, "Filande a Maniago". Storia di un lavoro di donne", uscito da qualche giorno.

L'autrice è Anna Olivetto, ex docente, studiosa e ricercatrice, già autrice di altri volumi e testi che hanno indagato nella storia locale, e oggi anche vice sindaca di Maniago, oltre che assessora alla cultura. Pubblicato nella collana "Quaderni d'archivio" della Biblioteca di Maniago, il volume consente di tracciare la realtà socio economica fra la seconda metà dell'Ottocento e gli anni '50 del Novecento, e il ruolo importante che rivestirono in quel contesto le filande a vapore, in Friuli e in particolare a Maniago. Ma, soprattutto, racconta numerose storie al femminile e porta prepotentemente in primo piano le condizioni lavorative di centinaia di donne per le quali la filanda rappresentava l'unica opportunità occupazionale. Racconta lo sfruttamento del lavoro minorile, l'infanzia rubata alle lavoratrici bambine. Arrivavano da Maniago e dai paesi vicini – a piedi e le più fortunate in bicicletta – per affrontare anche 14 ore di lavoro al giorno, con le mani immerse nell'acqua bollente delle bacinelle. Mani sempre gonfie, mortificate da piaghe e vesciche. Paghe da fame, assai inferiori a quelle degli uomini e nessuna tutela.

Una delle immagini storiche contenute nel volume

Ci sono i loro nomi, nel libro. Di molte le testimonianze, di alcune le fotografie, i libretti di lavoro, le storie.

All'origine del volume, che fa parte di un più ampio progetto del Comune di Maniago, "Fili e filande. un intreccio di Storia e storie al femminile" e che contiene un capitolo finale a cura di Andrea Franceschetti (Associazione italiana di storia orale) dedicato al "lavoro della seta", c'è un minuzioso lavoro di ricerca. Dati, informazioni e documenti raccolti sono diventati un racconto, che li rende memoria viva, anche grazie al supporto di alcune immagini fotografiche. L'autrice conduce il lettore dapprima dentro le filande "domestiche", le case di Maniago dove, con meticolosa cura e devozione, pensando al guadagno che ne sarebbe derivato, si allevavano i bachi. Allargando lo sguardo al Friuli, il libro documenta poi le numerose filande che, a partire dal 1842, presero il posto delle lavorazioni in casa o dei laboratori dove si praticava la trattura della seta grezza: nel caso specifico di Maniago il Setificio Zecchin (oggi Teatro Verdi) e la filanda Cadel di via Colvera (oggi biblioteca comunale). I due grandi opifici nei quali è certo che, almeno dopo il 1937, lavorarono 521 donne e 4 uomini.

Da qui la Storia si intreccia alle storie al femminile e diventa una dedica alle filandiere e al loro sacrificio. Donne e bambine che, pur piegate dalla fatica, rimproverate e umiliate al minimo errore, quando non vittime di soprusi o violenza, affrontarono quella quotidianità ripetitiva e massacrante, forse nemmeno consapevoli del ruolo centrale che avrebbero avuto nell'economia di diverse generazioni. —

Il Festival Dedica

Parole e immagini di guerra

L'antropologo Marco Aime converserà con Arturo Pérez-Reverte: «L'inviato descrive la parte peggiore dell'uomo»

L'INTERVISTA

MARIO BRANDOLIN

Si conclude domani sera, sabato 23 a Pordenone il Festival Dedica, il cui protagonista è lo scrittore e giornalista spagnolo, dall'avventuroso passato di reporter di guerra, Arturo Pérez-Reverte. Penultimo appuntamento questa sera alle 20.45 al convento di San Francesco una conversazione dal titolo "Una penna in trincea" tra l'autore e lo scrittore e docente di Antropologia culturale all'Università di Genova, Marco Aime. Al centro dell'incontro: come raccontare la guerra e perché è cosi importante saperla raccontare, specie oggi nel tempo dell'informazione istantanea. Scrivere di guerra, da quando queste erano seguite dai giornali, e fare gli inviati sui palcoscenici dei conflitti è diventato un genere letterario, visto che dalla prima guerra mondiale, sono stati molti gli scrittori che vi si sono cimentati: da Hemingway a Dos Passos, da Steinbeck a Orwell, da Curzio Malaparte ai nostri grandi reporter quali Oriana Fallaci o Indro Montanelli, solo per citarne alcuni. E, tra questi, Arturo Peréz-Reverte che di guerre nella sua carriera ne ha seguite molte e le ha raccontate sui media cartacei come su quelli televisivi, con reportage che hanno la forza di una scrittura lineare, ricca di particolari, attenta al dato oggettivo, fattuale. Marco Aime da antropologo ha visitato molti luoghi che sono stati teatri di guerra e ne ha dato puntuale resoconto in molti saggi e romanzi. Gli abbiamo chiesto qualche anticipazione.

L'antropologo Marco Aime a Dedica condurrà la conversazione con Arturo Pérez-Reverte

Come condurrà la conversazione con Pérez-Reverte, quali aspetti della sua lunga militanza giornalistica cercherà di mettere in evidenza al fine di delineare un ritratto tipo del reporter di guerra, e delle caratteristiche che deve avere oggi una narrazione che si occupi di conflitti?

«Sicuramente partirò dalla sua esperienza di inviato di guerra. Quindi da cosa significhi essere in quel posto, quali sono le dinamiche che si creano anche tra giornalisti, e poi che cosa voglia dire raccontare una guerra a delle persone che stanno a casa e la vedono solo attraverso i tuoi occhi, le tue parole o le immagini che hai raccolto per loro».

Di questo Peréz-Reverte ne ha scritto in diversi libri; quale in particolare lei pensa sia il più significativo a questo proposito?

«Territorio Comanche è quello dove forse la componente autobiografica, anche se non dichiarata, è quella che viene fuori con maggior evidenza. E nel quale descrive non solo i due protagonisti, il giornalista Barlés dietro i quale non è difficile scorgere Perez stesso e il cameraman Márquez, ma anche molti dei suoi colleghi, le dinamiche che si stabiliscono tra di loro. C'è una frase a questo proposito assai eloquente che Perez fa dire al suo alter ego Barlés, ripresa anche nel romanzo La linea del fuoco: "In guerra i giornalisti la corsa la fanno tutti insieme, aiutandosi se necessario; però gli ultimi metri ognuno li corre per conto suo". A dire del cameratismo che in quei contesti di morte e di tragedia si sviluppa tra i vari giornalisti, una solidarietà spesso bagnata da grandi bevute in serate negli alberghi all'insegna della rilassatezza quasi da festa tra compagnoni e anche a sottolineare lo spirito di competizione, la ricerca dello scoop o dell'immagine esclusiva, da piazzare bene a giornali e tv, con un pensiero alla carriera».

Oggi non ci sono soli giornali ma anche le tv.

«Infatti si deve distinguere tra carta che richiede una scrittura più attenta e approfondita per una lettura che è più lenta e più lunga, e telegiornali che hanno tempi più stretti».

C'è anche un aspetto come dire, morale o meglio deontologico che entra in gioco nella stesura o confezione della notizia?

«Questo è molto importante, perché bisogna scegliere come e con cosa dirlo. La scelta delle immagini, ad esempio, è spesso dirimente: devono riprodurre la realtà a tutti i costi anche a rischio di risultare sin troppo crude, o non piuttosto solo evocarla? Far vedere solo la violenza, le morti, i massacri oppure, andare alle cause? La guerra va contestualizzata, non solo raccontata nel suo divenire. Inoltre un giornalista dovrebbe raccontare in modo il più possibile obiettivo. Se invece ci si vuole schierare, bisogna dirlo».

L'inviato di guerra non è un giornalista come tutti gli altri.

«Vero. L'inviato spesso assume un tono eroico, d'altronde rischia la vita e a volte questo viene romanzato, ammantato di romanticismo. C'è da dire che è uno che vede solo la parte negativa dell'umanità, la parte peggiore dell'uomo». —

IN BREVE

Artegna
Un sorriso per il cuore al teatro Lavaroni

La prevenzione delle patologie cardiache e i problemi della sanità affrontati a teatro, alternando momenti comicia spunti di riflessione sulle nuove sfide del welfare. È l'obiettivo dello spettacolo Un sorriso per il cuore, in scena per la prima volta al teatro Lavaroni di Artegna stasera, venerdì alle 20.45. Sul palco Duilio Tuniz, ex primario della riabilitazione cardiologica del Gervasutta di Udine, e il duo cabarettistico dei Trigeminus, che affronteranno, in chiave ironica, i temi legati alle malattie croniche e in particolare a quelle cardiovascolari.

Udine
La Francia e Gaubert nei Concerti Torriani

Penultimo appuntamento con i Concerti Torriani, rassegna organizzata dagli Amici della Musica di Udine: oggi, venerdì, alle 17, nel salone della Torre di Santa Maria, pomeriggio dedicato alla musica francese con il programma "La Francia, Philippe Gaubert e il suo tempo". Sul palco, due promesse del concertismo: la flautista lombarda Antonella Benatti e la pianista bulgara Nona Krincheva, interpreti che si stanno proiettando nel panorama musicale internazionale sia come soliste, sia in formazioni cameristiche. Info: www.amicimusica.ud.it.

AL CRAF DI SPILIMBERGO

Le sperimentazioni di Piero Vanni memoria storica di un territorio

ALVISE RAMPINI

Ci sono luoghi, fuori dai consueti circuiti del turismo di massa, dove sarebbe difficile ricostruire le trasformazioni storiche del paesaggio, ambientale e sociale. Grazie agli scatti di professionisti e amatori, a volte, questo è stato possibile. Uno di questi, Piero Vanni, medico di professione ma fotografo per passione, di origini toscane che prestò servizio in Valcellina nei Comuni di Barcis e Andreis, fra il 1912 e il 1913, realizzò alcuni scatti significativi che il Craf – Centro di Ricerca e Archiviazione della Fotografia, ha deciso di esporre nella sede di Palazzo Tadea a Spilimbergo. L'occhio che guarda è un organo educato. Piero Vanni medico fotografo 1912-1913, questo il titolo della mostra che inaugurerà oggi, venerdì, alle 18, in collaborazione con la Regione Fvg, il Comune di Spilimbergo, Icpal, con il sostegno della Fondazione Friuli e il patrocinio dell'Università di Udine, vuole rappresentare la memoria storica di un territorio poco documentato dalla fotografia agli inizi del Novecento.

L'inaugurazione sarà preceduta in mattinata da un incontro di esperti con la partecipazione di Luca Caburlotto, Soprintendente dei Beni archivistici della Regione e, nel pomeriggio, da un laboratorio fotografico.

Questo progetto, che raccoglie oltre sessanta scatti di Piero Vanni, è un attento binomio tra la sezione archivio del Craf (digitalizzazione, conservazione, catalogazione e restauro), che insieme all'Icpal di Roma ha curato la parte scientifica e la gestione della mostra che vuole essere soprattutto didattica senza tralasciare l'estetica delle sperimentazioni fotografiche del medico-fotografo.

La pur breve permanenza di Vanni in Valcellina ha finito per originare le 68 stampe fotografiche che utilizzano, oltre alla gelatina ai sali d'argento, alcune sperimentazioni a base di pigmenti grassi, carbone e gomma bicromata.

Una delle fotografie di Piero Vanni in mostra a Spilimbergo

Piero Vanni fu sicuramente un alfiere riconosciuto di quella tendenza, se persino una storica rivista specializzata di rilevanza nazionale come "Il Progresso fotografico", già nel gennaio del 1911 ospitava il primo di una serie di cinque articoli da lui firmati.

Nell'edizione del 1923 Rodolfo Namias scriverà nella prefazione «È per questo che abbiamo volentieri accolto questo lavoro del dottor Piero Vanni, un amatore colto e coscienzioso, che ha fatto sul procedimento uno studio completo, toccando molti punti che, benché spesso trascurati, influiscono non poco sul risultato».

Per questo motivo, al cospetto di materiale così particolare e ricco di informazioni su tanti e diversi livelli, il Craf ha deciso di intraprendere un ulteriore e doveroso percorso di indagine tecnica e di conservazione, affidando all'Istituto centrale per la patologia degli archivi e del libro di Roma le necessarie operazioni per approfondire in maniera scientifica lo stato di conservazione delle opere e provvedere al loro ripristino fisico e, non ultimo, analizzare i materiali utilizzati da Vanni nelle sue sperimentazioni fotografiche verificando i procedimenti da lui descritti con tanta cura e precisione nel retro delle stampe fotografiche che saranno visibili in mostra.

L'esposizione, supportata da un catalogo scientifico con saggi firmati fra gli altri, da Stefano Perulli, Eugenia Di Rocco, sarà visitabile fino al 28 aprile. Orari venerdì 15-19. Sabato e domenica 10.30-12.30 / 15-19. —

CINEMA E TELEVISIONE

Su Disney plus gli episodi della seconda stagione di "Extraordinary"

Gli espedienti magici della giovane Jen e il suo viaggio fra i ricordi scomodi

LA SERIE TV

ELISA PELLEGRINO

Su Disney plus è disponibile la seconda stagione di "Extraordinary", la serie britannica ideata da Emma Moran (*nella foto*) che si serve di espedienti magici per raccontare cosa significa crescere. La protagonista è Jen, una venticinquenne che, a differenza delle altre persone, non ha ancora ricevuto il suo potere diventando adulta. Per questa ragione, si sente frustrata, schiacciata, costantemente in attesa di qualcosa che non sembra arrivare. Allora i suoi amici, nonché coinquilini, tentano di spronarla nei modi più disparati, dando vita a situazioni esilaranti e avventure spesso inconcludenti.

Nei nuovi episodi, Jen ha ancora grosse difficoltà nel capire il perché della sua assenza di poteri, fatica a destreggiarsi tra le cose della vita, ma inizia anche a guardarsi intorno. Ad ogni personaggio, prima in disparte, viene infatti dato più spazio, sia attraverso gli occhi di Jen che grazie ad un numero di scene

maggiore in cui lei non è presente. Si scopre così la svampita e sensibile Carrie, in grado di parlare coi morti (tra cui il padre di Jen) e intenta sempre ad accontentare gli altri. C'è poi lo sperduto Kash che, grazie alla sua capacità di tornare indietro nel tempo per pochi minuti, rischia di diventare un perfezionista insoddisfatto. E Jizzlord, un mutaforma che ha vissuto come un gatto per molti anni.

Nel corso della seconda stagione, si vede una Jen più disposta ad abbattere i suoi muri. Tanto che si rivolgerà a degli esperti, gli psicologi del suo universo, sperando di risolvere la sua situazione. In questo percorso, potrà letteralmente entrare all'interno della sua mente: una libreria stracolma di libri che contengono i racconti della sua vita. Emergeranno quindi ricordi scomodi, impolverati, sfogliati con cura fino a trovare cos'è che sta impedendo al suo potere di realizzarsi, ovvero alla sua crescita di compiersi.

Tra le altre cose, "Extraordinary" è soprattutto divertente. Le circostanze che si creano, le battute che i personaggi si scambiano, hanno come fine quello della risata. Che, a volte, può anche rivelarsi amara, ma senz'altro un'arma vincente per imparare ad andare avanti in mezzo alle disavventure. —

LA PRIMA VISIONE

Le dissonanze di Haynes in un gioco di specchi fra scandali e ambiguità

"May December" interpreta liberamente il caso Letourneau
Un thriller psicologico con modalità narrative che si ripetono

Una scena del film "May December" di Todd Haynes

GIANMATTEO PELLIZZARI

L'elemento più snervante di "May December", e non serve una grande fantasia per immaginare il sorrisetto compiaciuto di Todd Haynes, è l'onnipresenza del tema musicale. Una folata gelida e drammatica, ma potremmo dire ossessiva, che tormenta beffardamente lo spettatore. A volte con brevi accenni, a volte con sfacciata ridondanza. Nessuno si deve sentire comodo, nessuno deve abbassare la guardia: questo è il cinema di Todd Haynes e il cinema di Todd Haynes non ama la levità. Il cinema di Todd Haynes, dove pulsano i melò di Sirk e le inquietudini di Fassbinder, ama da sempre la complessità, la dissonanza, i punti di vista non allineati.

Libera interpretazione del caso Letourneau, che nel 1996 ha monopolizzato le cronache giudiziarie e ha scatenato le peggiori bassezze dei tabloid, "May December" costruisce un ambiguo e meticoloso gioco di specchi tra la casalinga Gracie (schedata come sex offender) e l'attrice Elizabeth (chiamata a interpretarla sul grande schermo). Vent'anni prima Gracie è finita dietro le sbarre per aver sedotto Joe, un ragazzino di origini coreane che adesso è suo marito nonché il padre dei suoi figli, ed Elizabeth decide di andarli a conoscere, frugando nelle loro dinamiche familiari e nelle dinamiche sociali del piccolo habitat di Savannah. Quant'è sincera la fragile Gracie di Julianne Moore? Quant'è sincera l'accomodante Elizabeth di Natalie Portman?

"May December" analizza le conseguenze a lungo termine di uno scandalo sessuale e, aggirandosi fra le macerie, svela freddamente la propria natura di thriller psicologico. Una natura dolorosa e torbida. Peccato che le modalità narrative, dopo aver brillato, comincino progressivamente a ripetersi e a perdere consistenza: potevamo recensire un capolavoro e invece abbiamo dovuto accontentarci di un buon film. —

May December, regia di Todd Haynes, con Julianne Moore, Natalie Portman, Charles Melton, Cory Michael Smith (Usa, 2023)

IL FILM

Il ritorno dall'oltretomba nell'opera di Messina

GIORGIO PLACEREANI

Dietro l'intelligente film di fantascienza filosofica/psicologica "Another End" di Piero Messina si intravede l'ombra di Philip K. Dick e della fantascienza "cyberpunk". Ma andando più in là, non possiamo non riconoscere il mito di Orfeo ed Euridice: riportare la persona amata dall'oltretomba e vedersela sfuggire dopo uno sguardo.

In un futuro prossimo, la società Aeterna vende una sorta di ritorno dei defunti a tempo. I morti si possono far rivivere, per poco, innestando la loro memoria nel corpo di "ospiti" volontari anonimi (che non mantengono ricordi dei periodi di "possessione"). Frequentano brevemente i loro cari, in modo che questi ultimi possano elaborare il lutto e dar loro l'addio; ma è importante che non venga loro rivelato che sono morti. Alla fine di un certo numero d'incontri, quando l'ospite si addormenta la memoria del morto svanisce per sempre.

Il presupposto è evidentemente fragile; ma questo non affligge la costruzione narrativa del film, che vuol essere un "conte philosophique" e un dramma sentimentale. Il protagonista Sal, da poco vedovo, è fratello di un'impiegata della Aeterna, Ebe, la quale gli fa incontrare la moglie morta Zoe nel corpo della prostituta Ava. Ma Sal non si rassegna a perdere nuovamente Zoe; riesce a rompere la barriera dell'anonimato e incontra Ava nella sua vita vera. Qual è il rapporto tra corpo e anima? Tra l'apparenza fisica e l'identità? E soprattutto: è giusto richiamare indietro i morti? Chi ama veramente Sal delle due?

Se il protagonista Gael Garcia Bernal ha una sola espressione mesta (benché giustificata) in tutto il film, Bérénice Bejo (Ebe) e Renate Reinsve (Ava) sono eccellenti. Il film disegna una visione del futuro (ottima la scenografia di Eugenia Di Napoli) tanto più inquietante in quanto delineata senza toni urlati. —

Another End, regia di Piero Messina, con Gael Garcia Bernal, Bérénice Bejo, Renate Reinsve, Olivia Williams (Italia, 2024)

AGENDA

OGGI A UDINE

Un giallo a tinte forti, in bilico fra solitudine e nevrosi

FABIANA DALLAVALLE

«Esistono individui che a un certo punto della loro vita diventano preda di pensieri catastrofici. Vivono nella paura costante di pericoli inesistenti. Si prefigurano senza alcuna ragione dai più banali inconvenienti alle peggiori sciagure». *La casa dei cani*, (Gaspari editore), scritto dall'udinese Franco Giunchi, in presentazione oggi, (venerdì 22), alle 18, a Udine, allo Spazio Lino's & Co (via Artico di Prampero 7), alla presenza dell'autore, in dialogo con il vicedirettore del Messaggero Veneto, Paolo Mosanghini, è un giallo a tinte forti con protagonisti dei personaggi utili a raccontare quella parte di umanità che cammina in bilico tra solitudine e nevrosi, dipendenze e buchi neri, che non controlla i propri pensieri ed è disarmata difronte ai propri incubi, che genera mostri dentro di sé e mostruosità fuori di sé perché, scrive l'autore: «Quando la stanchezza e l'esasperazione ci portano a superare il limite non è la razionalità a dettare la linea e a condurre le nostre azioni. In quei momenti non pensi, non decidi, fai e basta. Ogni uomo ha il suo punto di rottura». Il protagonista del racconto, Edoardo Marco Loi, è un uomo ricco, professionista di successo, con una moglie e una figlia e un'ossessione che, come alcune ossessioni, non produce altro che dolore, distruzione e il precipitare lento e inesorabile in un vuoto esistenziale così spaventoso e paralizzante da dover ricorrere all'aiuto di uno specialista, a cui l'autore attribuisce un evocativo soprannome: la Voce.

Non uno psichiatra in carne e ossa che attende il paziente nel suo studio, piuttosto una presenza da incontrare davanti a uno schermo, qualcuno in grado di individuare la microfrattura che è dentro la coscienza di Edoardo. Quando l'analista sembra arrivare alla radice del problema però, Loi si allontana da casa e si rifugia in un "non luogo": la casa dei cani, un posto in cui una donna dal nome Evita lo accoglie offrendogli quella che sembra una seconda possibilità. Ma proprio colei che gli ha salvato la vita verrà barbaramente assassinata. Chi l'ha uccisa e perché? Edoardo, sembra essere il colpevole perfetto così confuso e mentalmente instabile, così lacerato.

Spetterà al commissario Osvaldo Diotallevi un uomo solo, lucido, integro, capace di non fermarsi ai primi indizi, il compito di reinterpretare i fatti e ristabilire la verità, per «mandare in galera i colpevoli e non gli innocenti». —

Franco Giunchi e la copertina del libro

L'INIZIATIVA

Tesori del Friuli aperti al pubblico Giornate del Fai fra natura e arte

Visite guidate ed eventi domani e domenica Previsti appuntamenti in tutta la regione

ALESSANDRA CESCHIA

Luoghi poco conosciuti, solitamente inaccessibili, che raccontano ai visitatori storia, natura, arte e cultura del territorio. La 32ma edizione delle Giornate Fai di Primavera – in programma domani, sabato, e domenica 24 marzo – offre una serie di itinerari guidati con eventi speciali a corollario.

L'iniziativa proposta dal Fondo per l'ambiente italiano Ets animato e promosso dalle delegazioni e dai gruppi Fai mobiliterà delegati volontari della Fondazione e apprendisti ciceroni per svelare la ricchezza e la varietà di un patrimonio da scoprire.

Il gruppo di Cividale punta sul territorio di Gagliano e sul binomio di storia e natura, con due siti vicini. Si inizia con la casa dominicale Spezzotti – Stroppolatini (Strada di Prepotto, 21): una dimora di campagna sulla sommità di una piccola altura che offre un panorama a 360° sulla pianura e le montagne friulane. L'altra visita riguarda l'azienda agricola biologica "L'Asan e la Mussa" lungo la strada di Prepotto, 32, immersa tra vigneti, oliveti, campi e boschetti. Doppio appuntamento: sabato dalle 10 alle 13, domenica dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 18. I volontari della delegazione di Udine dalle 10 alle 17 apriranno le porte del Museo Carnico di Tolmezzo nel seicentesco Palazzo Campeis (in via della Vittoria, 2) per un approfondimento sulla vita del suo fondatore Michele Gortani.

L'interno della casa dominicale Spezzotti – Stroppolatini che sorge lungo la strada di Prepotto

Il gruppo di Palmanova propone a Cervignano un percorso dedicato al pittore e saggista Giuseppe Zigaina, nel centenario della sua nascita e in collaborazione con il progetto "Zigaina 100/Anatomia di una immagine". Si inizia dalla sua casa-studio in via Blavi, 1, commissionata all'architetto genovese Giancarlo De Carlo (1919-2005) nel 1957 e ultimata due anni dopo. Ci si sposta nella sala consiliare del municipio in piazza Indipendenza, dove sono conservate opere di Giuseppe Zigaina realizzate con tecnica mista. Visite dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 18, anche in inglese.

Pordenone svela i segreti del centro storico della Urbs Picta in un percorso che parte dalle tracce trecentesche della città per giungere alle espressioni artistiche più recenti. Si parte dall'Antico Ospitale dei Battuti che conserva negli affreschi le tracce dell'antico Ospitale dei Battuti di Pordenone, è stato recentemente donato al Fai tramite lascito testamentario. Verrà svelata una preziosa testimonianza della storia della città, emersa grazie a un'importante opera di restauro.

Altra tappa è palazzo Mantica-Cattaneo in corso Vittorio Emanuele II, 54, il cui ingresso sarà a numero chiuso e riservato agli iscritti Fai. Qui sono conservati mirabili affreschi, alcuni attribuiti a Pomponio Amalteo, e una stanza con un soffitto a cassettoni decorato con segni zodiacali che riprendono i decori dell'orologio della Loggia del municipio. I visitatori potranno lasciarsi incantare dallo stile anni '30 di Villa Baschiera-Tallon in via Oberdan, 19. Le visite si svolgeranno dalle 9 alle 18 per tutti, tranne Palazzo Mantica-Cattaneo, che sarà visitabile dalle 9 alle 12 e solo per gli iscritti al Fai, e Chiesa del Cristo che sarà visitabile domani (11-12.30 e 15-19) e domenica 89.30-12.30; 15-19). Uscendo dalla città, grazie alla partnership con Edison Spa, è possibile scoprire la Centrale idroelettrica di Ponte Giulio a Montereale Valcellina realizzata da Enel nel 1983. Gorizia in occasione del centenario della nascita di Franco Basaglia invita alla scoperta del Parco Basaglia, Trieste ripropone la visita alla sede centrale dell'Università degli studi e la Pinacoteca del Rettorato, la delegazione di Trieste, inoltre, porta i visitatori all'Osservatorio astronomico. —

CINEMA

UDINE

CENTRALE
Via Poscolle 8, tel. 0432 504240
Biglietteria online: www.visionario.movie

Oppenheimer 15.00
Oppenheimer V.O.S. 20.30
Another End 15.35-18.20-20.50
Un Altro Ferragosto 18.05

VISIONARIO
Via Asquini 33, tel. 0432 227798
Biglietteria online: www.visionario.movie

Here I am, again 20.30
May December 14.45-17.00-21.30
Dune - Parte Due 14.30-21.05
Ultra Screendance Festival 20.00
Inshallah A Boy 17.35
La Sala Professori 15.00
La Sala Professori V.O.S. 19.25
La zona d'interesse 17.20-19.00
Kung Fu Panda 4 15.10-17.05-19.05-21.05
Drive-Away Dolls V.O.S. 17.15
Eravamo bambini 15.10

CITTÀ FIERA
Via Antonio Bardelli 4, tel. 0432 410418
Per info: www.cine.cittafiera.com

Another End 15.30-18.15-20.45
Bob Marley - One Love 20.45
Emma e il Giaguaro Nero 15.15-17.45
Dune - Parte Due 15.00-17.00-20.30
Eravamo bambini 18.15-20.30
Force of Nature: Oltre l'inganno 16.30-20.30
Imaginary 16.00-18.30-21.00
Kung Fu Panda 4 15.00-16.00-17.30-18.30-21.00-21.00
May December 15.00-17.30-20.30
Race for Glory - Audi Vs Lancia 15.15-17.45-21.00

THE SPACE CINEMA PRADAMANO
Per info: www.thespacecinema.it
Biglietteria online: www.visionario.movie.it

Kung Fu Panda 4 16.00-17.00-18.30-19.35-21.00-22.10
Dune - Parte Due 16.50-19.00-21.15
Kung fu panda 4 3D 17.30
Race for Glory - Audi Vs Lancia 16.35-19.15-21.05-22.00
May December 16.00-18.15-20.50
Another End 16.00-18.00-21.30
La zona d'interesse 16.05-18.40-20.25-22.25
Force of Nature: Oltre l'inganno 22.20
Imaginary 22.40
Bob Marley - One Love 19.45
Oppenheimer 21.25
Past Lives 17.10
Food for Profit 20.00
Drive-Away Dolls V.O. 23.00
Emma e il Giaguaro Nero 17.45
Sansone e Margot: Due cuccioli all'Opera 16.10
Romeo è Giulietta 18.50

GEMONA

SOCIALE
Via XX Settembre 5, tel. 348 8525373
Per info: www.cinemateatrosociale.it

Bob Marley - One Love 18.30
Romeo è Giulietta 20.45

GORIZIA

KINEMAX
Piazza della Vittoria 41, tel. 0481 530263
sito web: www.kinemax.it

Dune - Parte Due 20.15
Kung Fu Panda 4 17.00-18.45-20.30
May December 17.30-20.40
La Sala Professori 17.40

MONFALCONE

KINEMAX
Via Grado 54, tel. 0481 712020
sito web: www.kinemax.it

Dune - Parte Due 20.30
Kung Fu Panda 4 17.00-18.45-21.00
Chiuso per lavori
La Sala Professori 17.15
Chiuso per lavori
Another End 20.40
Race for Glory - Audi Vs Lancia 19.00

PORDENONE

CINEMAZERO
Piazza Maestri del Lavoro, tel. 0434 520527
Prevendita disponibile su www.cinemazero.it

Another End 16.15-21.00
May December 18.45
Inshallah A Boy 18.30
La zona d'interesse 16.15
The Lighthouse V.O.S. 20.45
May December 16.30-21.15
Dune - Parte Due 21.00
La Sala Professori 16.45
Un Altro Ferragosto 18.45

FIUME VENETO

UCI CINEMAS
tel. 892960, www.ucicinemas.it

Kung Fu Panda 4 V.O. 19.30
Another End 16.20-22.00
Imaginary 22.00
Kung Fu Panda 4 16.30-17.30-18.15-19.00-20.00-20.45-21.15-22.15
May December 19.05-21.50
Race for Glory - Audi Vs Lancia 16.50-19.20-22.10
Dune - Parte Due 17.00-18.20-21.00
La zona d'interesse 16.10

MANIAGO

MANZONI
Via Regina Elena, tel. 0427 701388

Race for Glory - Audi Vs Lancia 21.00

E-Mail sport@messaggeroveneto.it

Serie A

Puntata sulla salvezza

''Spillo'' Altobelli parla delle prospettive dell'Udinese nel finale della stagione «Nelle prossime giornate riuscirà ad allontanarsi dalla zona retrocessione»

L'INTERVISTA

STEFANO MARTORANO

È un Friuli dipinto d'azzurro quello a cui guarda Alessandro Altobelli, tanto curioso di vedere l'apporto che il bianconero Lorenzo Lucca potrà dare all'Italia anche in futuro, quanto emozionato al ricordo di Enzo Bearzot, sotto la cui regia vinse il Mundial '82 in Spagna. Presente e passato della Nazionale, in salsa friulana, si intrecciano anche nel cammino intrapreso a Udine dall'attuale ct Luciano Spalletti, ex allenatore di un'Udinese a cui "Spillo" augura la salvezza alla ripresa del campionato.

Altobelli, l'Udinese stenta e non ha un attacco atomico, ma il suo centravanti è in Nazionale. Come interpretare questa chiamata?

«Come un segnale di attenzione da parte di Spalletti, e il riconoscimento delle qualità di un gran bell'attaccante».

Qual è il suo giudizio su Lucca?

«Ho notato due cose. La prima, è che ha fatto dei gol molto belli e non facili, e la seconda è la marcatura speciale che le avversarie gli riservano. Giornata dopo giornata Lucca è cresciuto, dimostrando di essere abbastanza tecnico nonostante l'altezza che gli impone una certa coordinazione».

L'Udinese gli ha affidato la maglia da titolare per il dopo Beto. Non è stato un azzardo?

«Arrivava dalla Serie B prima e dall'Olanda poi, quindi è normale che il salto in A potesse rappresentare degli ostacoli, ma io credo che lui sia arrivato a Udine con la voglia di diventare un grande attaccante. Ora deve puntare a crescere e a migliorarsi, credendo ancora più in sé stesso come deve fare Scamacca».

Lucca andrà all'Europeo?

«Questo è da vedersi, ma sappiamo che Spalletti è un allenatore ideale per gli attaccanti. Nell'Empoli, nell'Udinese, nella Roma e nel Napoli ha dimostrato quanto sia bravo a far rendere gli attaccanti per quello che possono dare, il che implica l'abilità nella costruzione dello schema, nel saper creare la modalità per portarli al tiro. Anche Lucca ne beneficerà».

È stato così anche per lei in Nazionale con Enzo Bearzot?

«Quando si parla di Bearzot si parla di un "Dio del calcio". Solo grazie a lui vincemmo il Mondiale in Spagna e poi sempre lui mi portò anche in Messico. Era insuperabile come uomo, sempre disponibile. Da lui ho imparato tanto, come prima da Bersellini e Marchesi all'Inter».

Altobelli, l'Italia è prossima all'Europeo. Come si vince un titolo?

«Innanzitutto bisogna avere dei giocatori forti ruolo per ruolo, e poi il lavoro più grande lo deve fare il tecnico con trenta giocatori. Tutti devono andare d'accordo, sapendo che gli undici che giocano sono legati tra loro in un modo e gli altri quindici in rosa in un altro. Serve quindi un tecnico che non lasci niente al caso, come Spalletti. E come è stato ai miei tempi Bearzot».

Crede che Lucca e Scamacca siano in Nazionale anche per la carenza di grandi attaccanti italiani?

«Sì, ma il vero problema è nelle giovanili, dove un attaccante viene invitato al passaggio invece che al dribbling e al tiro. Invece, per emergere l'attaccante deve essere egoista, osare, dribblare e calciare».

Altobelli, il campionato che dirà alla ripresa?

«In alto l'Inter lo ha dominato con la migliore difesa e il migliore attacco: non mi aspettavo che Inzaghi fosse così bravo. In coda sarà bagarre e faccio un augurio all'Udinese: secondo me nelle prossime giornate riuscirà sicuramente ad allontanarsi dalla zona retrocessione e a salvarsi». —

Lucca

«Partita dopo partita è cresciuto dimostrando di essere tecnico nonostante l'altezza»

Europeo

«Servirà un ct che non lasci niente al caso, come Spalletti e come fu Bearzot»

Pronostici

«In alto l'Inter ha dominato con attacco e difesa migliori In coda sarà bagarre»

LA CARRIERA

Campione nel Mundial '82 segnò un gol nella finale

Per il fisico esile e longilineo. Per queste caratteristiche Alessandro Altobelli fu soprannominato "Spillo" negli Anni 70 e 80, quelli in cui segnò 128 gol in 317 partite giocate con l'Inter, di cui è ancora il massimo cannoniere in Coppa Italia (46) e nelle coppe europee (35). Il tutto, prima di passare alla Juventus e chiudere la carriera al Brescia. L'indimenticabile Enzo Bearzot lo fece esordire in Nazionale a 24 negli Europei dell'80 e poi lo portò ai Mondiali 1982 in cui Altobelli firmò il gol del momentaneo 3-0 in finale sulla Germania Ovest, poi vinta 3-1. In Nazionale ha segnato 25 gol in 61 partite.

S.M.

IL PUNTO

Da definire l'amichevole con il Padova

È ancora in via di definizione l'amichevole che l'Udinese dovrebbe giocare lunedì ai Rizzi con il Padova. Intanto, Cioffi ha stabilito che il fine settimana dei bianconeri sarà senza sosta, con allenamenti domani e domenica. Da ricordare che la squadra sta lavorando senza otto nazionali (gli sloveni Bijol e Lovric, l'azzurro Lucca, l'irlandese Ebosele, il serbo Samardzic, l'argentino Perez, lo zimbabwese Zemura e l'under 21 danese Kristensen) e con Davis a parte.

S.M.

EUROPEI UNDER 19

Pafundi: «Ritornare a Udine sarà un'emozione bellissima»

Alberto Bertolotto
/ LIGNANO SABBIADORO

Con la Scozia è stato assoluto protagonista: un gol e un assist al Teghil di Lignano. Ora già pensa alla sfida con la Repubblica Ceca di domani a Udine, in quello che è stato il suo stadio sino a poco tempo fa. Un match che di fatto può dare agli azzurrini la qualificazione alla fase finale dei campionati Europei under 19. È carico il gioiellino dell'Udinese, ora in prestito al Losanna (che detiene il diritto di riscatto), Simone Pafundi, che tra una partita e l'altra del girone 5 della fase élite si è concesso a una chiacchierata ai canali ufficiali Figc.

«Abbiamo iniziato bene – ha sottolineato il trequartista classe 2006 –. Abbiamo vinto, offrendo una buona prestazione. Possiamo però fare meglio di così». Certamente è stato il giocatore-copertina del match, avendo messo lo zampino in tutti e tre i gol degli azzurri (ha anche propiziato l'1-0).

Tanti gli occhi rivolti su di lui, e non solo nel corso di quest'esperienza con i suoi pari-età. Del resto stiamo parlando di un giocatore che l'ex ct della nazionale maggiore Roberto Mancini ha fatto esordire a novembre 2022 a soli 16 anni, 8 mesi e 7 giorni. «Sono consapevole che da un anno e mezzo ci sia una determinata attenzione mediatica nei miei confronti – ha detto –. Questo, a livello personale, non mi tolto la concentrazione dal mio obiettivo, che è quello di migliorarmi continuamente». Progressi che sta facendo segnare al Losanna, nel massimo campionato svizzero, dove gioca da inizio 2024. «Un'esperienza che consiglio a chiunque: in poco tempo sono cresciuto molto. Ti insegna tanto», ha detto prima di approfondire il match coi boemi (anche loro con 3 punti) delle 16.30 di domani allo Stadio Friuli - Bluenergy Stadium. «Ritornare a Udine sarà un'emozione bellissima. Sono cresciuto qui, è casa mia».

Nel vivaio dei bianconeri è infatti entrato nel 2016 arrivando dall'Union Fincantieri in cui giocava anche il fratello più grande di due anni, Andrea. «Giocare assieme a lui mi ha aiutato a crescere», ha concluso Simone che ha debuttato in A il 22 maggio 2022 con la Salernitana. Diventato vice-campione del mondo U20 la scorsa estate, ora Pafundi punta a difendere il titolo continentale con l'Under 19. —

Pafundi, gol e assist con la Scozia

Fase elite GRUPPO 5

I risultati

Georgia-Repubblica Ceca	0-1
Scozia-Italia	1-3

Domani

12.00 a Manzano	Scozia-Georgia
16.30 a Udine	Rep. Ceca-Italia

Martedì 26 marzo

14.30 a Lignano	Italia-Georgia
14.30 a Manzano	Rep. Ceca-Scozia

La classifica

Italia e Repubblica Ceca 3, Georgia e Scozia 0.

PALLONE IN PILLOLE

L'Italia under 21 ricomincia oggi dalla Lettonia

L'Italia under 21 del ct Carmine Nunziata comincia oggi a Cesena (ore 18.15) il rush finale per conquistarsi un posto alla fase finale del torneo continentale categoria. Si parte con la Lettonia, poi si proseguirà martedì Ferrara con la Turchia. Gli azzurrini guidano il Gruppo A a +1 sull'Irlanda del Nord e a +2 sulla Norvegia.

La Fiorentina ricorda in campo il dg Joe Barone

La Fiorentina è tornata ad allenarsi ieri dopo l'improvvisa scomparsa del dg Joe Barone. Il tecnico Vincenzo Italiano ha radunato in mezzo al campo i giocatori che poi si sono presi tutti per mano, in cerchio, per un momento di raccoglimento e commemorazione. Era presente anche un commosso Rocco Commisso.

L'ultima apparizione del serbo Lazar Samardzic con la maglia bianconera addosso, gli ultimi 16 minuti della sfida all'Olimpico contro la Lazio, poi è rimasto in panchina in casa con il Torino

IL FOCUS

Samardzic riserva anche con la Serbia tutta colpa di un ruolo ancora non definito

Pietro Oleotto / UDINE

Sparito. Ultimamente anche dalla lista delle formazioni titolari. Anche quando si tratta della nazionale, quella Serbia che ieri in amichevole ha affrontato la Russia a Mosca. Stiamo parlando di Lazar Samardzic, il centrocampista che avrebbe dovuto mettere il proprio talento a servizio dell'Udinese alla ricerca di una tranquilla salvezza e che, invece, sta sparendo dai radar di Gabriele Cioffi, considerando che ha fatto il titolare l'ultima volta il 24 febbraio – deludendo, tra l'altro – a Marassi contro il Genoa, per i primi 54 minuti, poi altri 16 da subentrato all'Olimpico di Roma nel blitz con la Lazio, due apparizioni alle quali hanno fatto seguito altrettante panchine, con Salernitana e Torino allo Stadio Friuli – Bluenergy Stadium.

Insomma, il talento serbo sta diventando un elemento tutt'altro che centrale sullo scacchiere bianconero, una considerazione che cozza con la considerazione che gode sul mercato, dove finisce spesso nelle voci sulle possibili trattative, anche quando la "finestra" riservata agli scambi è rigorosamente chiusa.

È successo anche nelle scorse ore, con l'ex dt dell'Udinese, Pierpaolo Marino, protagonista a TvPlay.it portale riservato al calcio che sfrutta il proprio canale su Twitch per arrivare sugli smartphone dei tifosi: «Koopmeiners e Samardzic penso che non siano due profili in competizione l'uno con l'altro – ha dichiarato parlando dei piani della Juventus –. Il primo è da prendere perché pronto subito, l'altro invece sarebbe un investimento per creare un'alternativa valida e proiettarsi verso il futuro. Non penso che uno escluda l'altro». Poi ancora un altro appunto sul "mondo Samardzic" in prospettiva mercato: «Non conosco le dinamiche di quello che è successo con l'Inter – ha spiegato Marino – però posso dire che per quella che è la mia esperienza con il padre di Samardzic in tutto il percorso da quando l'abbiamo preso come Udinese a quando sono andato via 7-8 mesi fa, è stato perfetto. Io conosco bene il papà di Samardzic, è stato sempre una persona ragionevole e abbiamo trovato sempre intesa in 5 minuti, mi pare molto strano che ora ne venga fuori tutto questo vespaio su di lui».

Al di là dell'ipotesi Juve, restano ancora le ultime nove giornate di questo campionato, quattro incontri con le big e cinque scontri diretti per la salvezza che sollevano un punto di domanda su quale sarà l'effettivo ruolo del serbo in un'Udinese che spesso ha dimostrato di essere affamata di talento e di giocate risolutive per decidere la partite. Quel talento che Samardzic non ha messo a disposizione della squadra a intermittenza. Forse per colpa di un ruolo non ancora definito, nonostante abbia compiuto 22 anni lo scorso 28 febbraio.

Prendete la già citata l'amichevole persa di brutto dalla Serbia in Russia (4-0): Lazar, che qui in Friuli fa la mezzala, ieri è entrato in campo solo al 73' per sostituire il milanista Jovic, un attaccante. —

Sci alpino

Riecco Sofia

La Goggia fa il punto a 45 giorni dalla tibia frantumata
«È stata durissima, ma tornerò anche questa volta»

Sofia Goggia, 31 anni, torna a sorridere dopo giorni durissimi

L'INTERVISTA

GIANCLUCA DE ROSA

Sofia Goggia, quarantacinque giorni dopo. La campionessa bergamasca è tornata a far sentire la propria voce, proprio alla vigilia delle ultime due gare di Saalbach che caleranno il sipario sulla stagione di coppa del mondo 2023/2024. Una stagione difficile, non solo per la Goggia ma per tanti atleti e atlete che hanno dovuto fare i conti con infortuni, anche gravi. Eppure per la medaglia olimpica di Pyeongchang il momento è stato "estremamente complicato" per sua stessa ammissione.

«Il 5 febbraio scorso mi sono frantumata la tibia in più parti, la Tac è stata impietosa. L'osso era frammentato e riuscire a ricostruire il tutto è stata un'impresa. L'intervento chirurgico per fortuna è andato bene, ben oltre anche le stesse aspettative dei medici. Oggi ho una piastra a forma di "elle" che mi tiene la tibia vicina alla caviglia. Interessa anche i tendini. È difficile anche solo raccontare tutto questo, figuriamoci subirlo».

Sensazioni post intervento?

«I primi venti giorni sono stati molto difficili. Mi sono accorta in pista, ancora prima di fermarmi, che la tibia era rotta. Sono riuscita ad arrivare a Milano senza antidolorifici, mi sono tolta lo scarpone da sola. Il brutto è stato il giorno dopo l'intervento. Non ho dormito a lungo, non riuscivo a stare in piedi ma neanche seduta. In una parola: è stata una sofferenza».

Non è il primo infortunio grave per te, ma è arrivato nel bel mezzo di una stagione quasi "maledetta" per la Coppa del mondo, caratterizzata da un gran numero di incidenti, occorsi anche ad atleti importanti. Ti sei data una spiegazione?

«Non è stato il primo infortunio grave, tutti conoscono il mio percorso. Però c'è una differenza sostanziale importante. Questa è stata una stagione particolare. Se ci si fa male in gara, in pista quando si scende a 140 chilometri orari è una cosa, infortuni provocati da condizioni di neve non buona è un'altra cosa. Questa stagione è stata massacrante, e non è un caso che ci siano stati tantissimi infortuni. Ognuno farà la sua analisi personale sugli infortuni, io ho già la mia croce. Al netto delle condizioni della neve o climatiche, questo infortunio è stato completamente diverso da tutti gli altri perchè capitato in circostanze che ancora faccio fatica a spiegarmi. Stavo facendo tutto nel migliore dei modi, per questo mi sono sentita cadere il mondo addosso».

Come hai trascorso questo lungo periodo di stop forzato?

«Sto portando avanti parallelamente alla pista il mio percorso di studi universitari. Ne ho approfittato per studiare. Non è stato facile perchè il dolore ha preso il sopravvento sulla mia quotidianità. Mi è capitato di svegliarmi al mattino, alzarmi dal letto e sperare di ritornarci prima possibile. Emotivamente ero disperata dentro di me. Nel mondo ci sono drammi ben peggiori che rompersi una gamba per un atleta, questo lo so benissimo. Ma ognuno ha le sue fatiche emotive. In elicottero mentre mi portavano in ospedale pensavo proprio a questo: "Nel mondo ci sono cose più importanti, non sono sotto le bombe di Gaza". Ho cercato di gettare lo sguardo in avanti, in qualche maniera. Dalla rottura di una gamba si guarisce».

Per il futuro cosa si può dire?

«Tornerò anche questa volta. Oggi lo dico convinta ma all'inizio non è stato così. Ho visto nero, nerissimo per venti giorni. Adesso ho ritrovato un pò di indipendenza, questo mi ha aiutato molto. All'inizio non riuscivo neanche a farmi un caffè da sola. Abbiamo stilato un cronoprogramma. Serviranno tre mesi per il primo step di recupero, poi sarà tutto più facile. Punto a tornare in pista già all'inizio della prossima stagione. Non ho mollato nelle precedenti sei operazioni, non mollerò dopo la settima». —

LE CONSEGUENZE

Il 5 febbraio il volo e l'addio a un'altra Coppa di discesa

Frattura di tibia e malleolo tibiale: questa la prima diagnosi, impietosa, seguita alla caduta in allenamento (definito dalla stessa atleta "tranquillo") di Sofia Goggia a Pontedilegno-Tonale avvenuta lo scorso 5 febbraio. Un infortunio che ha costretto la bergamasca a salutare in anticipo la stagione di Coppa del mondo quando era in piena corsa per conquistare l'ennesima coppa di specialità in discesa.

IL CASO ACERBI

Thuram: «Bene non andare in nazionale e chiarire tutto»

Marcos Thuram

MILANO

«Quando c'è una procedura così grave in corso, il giocatore deve rimanere al club per difendersi o per dire ciò che è successo. Non è il momento di andare in nazionale in tali momenti». Lo ha detto l'attaccante dell'Inter e della Francia Marcus Thuram dal ritiro della nazionale a una domanda sul caso Acerbi-Juan Jesus. «Il razzismo in campo? Sono d'accordo con Maignan: bisogna uscire dal terreno di gioco, sbattere il pugno sul tavolo per far capire a tutti che il razzismo è inammissibile», ha spoegato Thuram. E sul tema gli fa eco anche il milanista Fikayo Tomori, che ha parlato agli studenti di una scuola milanese anche del caso Maignan. «Io ero infortunato per Udinese-Milan. Ero davanti alla tv – ricorda Tomori – e non ho capito subito cosa fosse successo, ma mi ha fatto piacere che tutta la squadra fosse assieme a Mike, anche la società, i social… Quelle cose lì sono un momento, che però fa tutta la differenza del mondo». —

TENNIS

Miami oggi si tinge d'azzurro Derby italiano per Sinner poi Musetti, Cobolli e Arnaldi

Pietro Oleotto

È tinto d'azzurro il cielo della Florida. E, dopo l'amichevole della Nazionale di calcio a Fort Lauderdale, la palla passa all'Open di Miami di tennis, una cinquantina di chilometri più a sud, con Jannik Sinner oggi all'esordio nel torneo con un derby (non prima delle 18.15 italiane), quello contro Andrea Vavassori, reduce dalle qualificazioni e dal primo turno – il numero 3 al mondo ha beneficiato invece di un *bye* – passato con autorità sconfiggendo l'argentino Cachin. Pronostico tutto dalla parte del 22enne di Sesto Pusteria, visto che Vavassori, abile doppista in coppia con Bolelli (con il quale insegue il sogno olimpico), in singolare è appena numero 134 della classifica Atp, un posto sotto Matteo Berrettini, uscito al primo match, perso contro Andy Murray.

Esordio a Miami per Jannik Sinner oggi contro Andrea Vavassori

«Indipendentemente dai risultati, sono cresciuto come persona e come giocatore – ha raccontato ieri Sinner per inquadrare l'esordio –. È normale, fai esperienze nuove. E io sono fortunato perché posso giocare in tutti i più grandi tornei del mondo per tutta la stagione». Merito di una classifica con i fiocchi che gli permette anche di riposare nei primi giorni di tabelloni corposi (a 128) come l'Atp1000 di Miami.

Al pari di Musetti che, nonostante la flessione di rendimento, resta ancora al numero 24 del mondo, posizione che gli ha permesso di attendere l'avversario di oggi, mentre Matteo Arnaldi – salito virtualmente al n°37 Atp – per arrivare a sfidare Bublik ha dovuto sconfiggere il francesino Fils: appuntamento non prima delle 18.40. Non prima delle 21.05 (tutti i match saranno coperti da SkySport) è previsto invece il secondo turno di Flavio Cobolli, n°62 Atp, pronto incrociare il numero 31, l'inglese Norrie.

Insomma, oggi saranno quattro gli incontri interessanti in chiave azzurra nel tabellone maschile. In quello femminile restano in lizza due italiane: Camila Giorgi sfiderà la n°1, la polacca Swiatek, mentre Jasmine Paolini, dopo aver sfruttato a sua volta il *bye* da n°14 Wta, esordirà alle 16 italiane contro la qualificata americana Volynets. —

CICLISMO

Cento giorni al Tour in Italia «La grande bellezza»

FIRENZE

Cento giorni al via del Tour de France da Firenze previsto per il 29 giugno con tre tappe attraverseranno Toscana, Emilia Romagna e Piemonte. Ieri a Firenze è scattato il conto alla rovescia, con il cronometro scoperto in piazza della Repubblica dal sindaco Dario Nardella con il direttore del Tour de France Christian Prudhomme. «Era impensabile che il Tour non fosse mai partito dall'Italia», le parole di Prudhomme. «Ero venuto a Firenze come turista prima di immaginare da qui la partenza del Tour ed è un museo a cielo aperto. Attraverseremo l'Emilia Romagna, l'Adriatico per poi andare verso il Piemonte, tutti paesaggi mozzafiato. Il Tour si nutre di bellezza e l'Italia, come la Francia, è un Paese magnifico». Il momento difficile del ciclismo italiano? «Avete avuto grandi campioni e fa male che non ci sia una equipe italiana di prima fascia. Il Tour qui può essere un'occasione per rilanciare il vostro ciclismo». —

Cento giorni al via del Tour

Basket – Serie A2

Doppio ex extralusso

Lino Lardo prima del ciclo vincente a Udine allenò Trapani «Apu forte e da serie A». E poi Diop, Fontecchio e tanto altro

Lino Lardo, 64 anni, dal 2015 al 2018 all'Apu, ora allena in Sicilia a Ragusa la squadra di serie A femminile

L'INTERVISTA

GIUSEPPE PISANO

Trapani-Udine è la partita di cartello di domenica in serie A2, e oppone due piazze del basket nazionale ben conosciute da Lino Lardo. Il tecnico ligure ha trascorso due stagioni sulla panchina granata dal 2013 al 2015, per poi trasferirsi su quella dell'Apu targata Gsa per un triennio ricco di emozioni. Oggi Lardo, dopo aver concluso l'esperienza da Ct dell'Italbasket femminile, allena la Virtus Eirene Ragusa in serie A1 femminile. Lo abbiamo raggiunto per parlare del big match di domenica e di altri temi a lui cari.

Lardo, come va a Ragusa?

«Bene, alleno un bel gruppo. Abbiamo avuto problemi d'infortuni e malanni vari, ma la squadra ha risposto bene ed ha conquistato la semifinale di Coppa Italia, un grande obiettivo. Ora siamo sesti in campionato e ci giochiamo un piazzamento play-off. Tutto in linea con i traguardi prefissati, sono soddisfatto. E poi da uomo di mare sto veramente bene a Marina di Ragusa».

Domenica c'è Trapani-Udine. Pensieri?

«Sono due piazze che rievocano molti bei ricordi. A Trapani ho vissuto i primi anni della gestione Basciano, appena salita in A2. Un'esperienza interessante. Poi arrivò il trasferimento a Udine per un triennio gratificante: la promozione in A2, i play-off, le vittorie nei derby con Trieste. Penso di aver lasciato qualcosa in Friuli e sono orgoglioso di aver contribuito ad avviare questo progetto dell'Apu».

Le piace l'Apu di Vertemati?

«Sì, la seguo spesso. La trovo equilibrata, gioca un bel basket sia in attacco che in difesa. Si vede la mano di un ottimo coach».

Può essere la volta buona per la promozione in A?

«Toccando ferro, Udine ha una squadra vera e mi dà la sensazione di essere pronta. Ha un roster completo, ora rinforzato da un innesto importante, che dimostra ulteriormente le intenzioni della società. Vedendo le altre, dico che Udine è fra quelle che gioca meglio ed è ben allestita».

Lei da playmaker sfidò spesso Gracis, ora direttore sportivo a Udine.

«Lo reputo l'uomo giusto al posto giusto. Ha doti umane riconosciute da tutti e grandissima esperienza, da giocatore prima e da dirigente poi».

Ha visto cosa è successo in settimana a Trapani?

«Così come ho fatto i complimenti a Vertemati è giusto farli anche a Parente e ai suoi giocatori per il record di 17 vittorie consecutive. Le dinamiche interne di un club non si possono sapere, quindi mi limito a dire che mi fa piacere vedere una realtà come Trapani di nuovo in alto».

Cosa ci dice dell'escalation di Cividale?

«Li seguo e ammiro ciò che hanno saputo creare. Con l'Apu giocammo una stagione a Cividale, so che lì c'è un pubblico caldo e appassionato».

Com'è il livello della serie A2 attuale?

«Gli ultimi anni non mi sono piaciuti molto, non ho visto miglioramenti nel gioco. Quest'anno ci sono società che hanno lavorato bene sul mercato e giocano bene. Il livello si sta risollevando, dal prossimo anno col girone unico a 20 squadre crescerà ancora. È la strada giusta per una A2 più competitiva e interessante per gli appassionati».

In serie A c'è Ousmane Diop che domenica scorsa ha segnato 28 punti alla capolista Brescia. Lo segue?

«Sono molto legato a Ousmane, gli ho scritto un messaggio per complimentarmi. Poche settimane fa l'ho visto a Sassari, sono felicissimo per il percorso che sta facendo e per il ragazzo che è. Ricordiamoci che era un ragazzino quando con la Gsa fece un partitone al PalaDozza. Si merita tutto ciò che ottiene, si è sempre allenato duramente e il lavoro svolto con noi all'Apu gli è servito».

Lei lavora nel basket femminile. Ha visto il trionfo delle Women Apu?

«Sì e voglio fare i complimenti a Leo de Biase, a coach Riga e a tutto il gruppo. La finale è stata super, uno spot per il movimento femminile. A Udine c'è un progetto insieme all'Apu e vedo che dopo anni di semina, anche nelle giovanili, ora si raccolgono i frutti».

Da ct disse di seguire con attenzione l'udinese Vittoria Blasigh. Ora eccelle negli Usa, è stupito?

«Niente affatto, per me è una predestinata. Mia moglie Malì la allenò alla Delser e la sente sempre. Vittoria ha una passione infinita, ricordo che negli intervalli delle partite dell'Apu entrava in campo a tirare a canestro. L'esperienza negli Usa, in campo e fuori, le servirà parecchio. Tornerà in Italia maturata».

A proposito di Usa. Come sta il suo figliastro Fontecchio?

«Simone ci fa perdere le notti! Per fortuna col fuso di Detroit abbiamo orari più "umani". Scherzi a parte, sta facendo il suo percorso e ha capito come si gioca in Nba. A Utah era stabilmente in quintetto, aveva acquisito credibilità, la trade di febbraio l'ha portato a Detroit per un progetto diverso, fondato sui giovani. Ai Pistons credono in lui per il futuro. Ha il contratto in scadenza ma dovrebbero rinnovarlo».

Lardo, la rivedremo nel basket maschile di alto livello?

«Nel femminile sto bene, ma sono sempre attento. Qualsiasi cosa accadrà, io sono pronto». —

LE ULTIMISSIME

Clark in forte dubbio Cannon verso il debutto

Scatta domani l'operazione Trapani Shark per l'Apu Old Wild West. La squadra bianconera si allenerà alle 11 e dopo un veloce pranzo al Carnera si metterà in marcia per l'aeroporto di Ronchi dei Legionari. Alle 15.20 volo per Fiumicino, scalo e alle 17.15 decollo per Palermo. Atterraggio in Sicilia alle 18.20, transfer per Trapani e alle 19.45 arrivo all'hotel Punta Tipa, sede del ritiro trapanese. Domenica seduta di rifinitura alle 10. Le ultimissime da casa Apu sono di un Clark in forte dubbio per la partita e di un Cannon prossimo al suo debutto in bianconero. Tutti i dodici senior, più Marchiaro, faranno parte della spedizione siciliana. —

G.P.

QUI CIVIDALE. Il dirigente sul momento buono dei suoi: «La strada per la salvezza è lunga»

Gesteco, il ds Fontanini avverte: «A Roma sarà una battaglia»

L'INTERVISTA

SIMONE FORNASIERE

Una salvezza ancora tutta da guadagnare. Quando mancano cinque giornate al termine dalla fase a orologio, la UEB non dorme sull'en plein di vittorie ottenuto finora ma, vigile, guarda ai prossimi impegni e a una corsa, quella ai play-off, che ad oggi la vede inseguire le concorrenti meglio piazzate in classifica. Occhi dunque puntati sul match da giocare domani in casa della Luiss Roma: gara importante? «Sì, come tutte le altre». Parola del direttore tecnico dell'area sportiva gialloblù Massimo Fontanini.

Per voi percorso immacolato in questa seconda fase stagionale: che aria tira al PalaGesteco?

«I ragazzi stanno bene, coach "Pilla" dopo Torino ha dato loro un po' di riposo e in settimana hanno ripreso ad allenarsi con la stessa intensità di sempre. Dopotutto dobbiamo continuare a lavorare, testa bassa, convinti dei nostri mezzi ma consapevoli che la strada è ancora lunga».

Come sono cambiate, alla luce del vostro attuale ruolino di marcia, le quotazioni salvezza di Cividale?

Il ds Max Fontanini FOTO PETRUSSI

«Direi che non sono cambiate: gli scontri diretti, infatti, ci lasciano ancora sotto. È chiaro che siamo riusciti a metterci, solo per ora, una squadra dietro, ma dobbiamo continuare a sgomitare, tanto con Nardò quanto con Piacenza e Cento. Tutto questo pensando solo ad andare avanti nel nostro percorso, certi del nostro modo di essere, del nostro modo di fare».

Finalmente il lavoro svolto in palestra sta dando i suoi frutti. C'è stato un momento in cui ha sentito scattare la famosa scintilla?

«Con Forlì, anche se qualcosa si era intravisto già a Lecce, sponda Nardò. Dico contro Forlì perché siamo riusciti a battere la prima della classe comportandoci da Gesteco degli anni passati. Credo che anche i nostri tifosi l'abbiano percepito».

Un lavoro corale, quello compiuto dai vostri. Quei due stranieri però…

«Lamb è un ex Nba, uno che ha fatto l'Nba vera e che ha vinto un titolo Ncaa. Con Torino, nel finale, si è vista tutta la sua esperienza. Redivo lo conosciamo: nazionale argentino, un giocatore che continua a farci impazzire».

L'importanza del match di Roma?

«È una partita importante, certo, ma tanto quanto lo sono le altre. Noi dobbiamo pensare a una gara per volta, affrontando ogni avversario con il coltello fra i denti. Batterli sarebbe un'ottima cosa, ma qualora finissimo con loro ai play-out dovremmo fronteggiarli altre due volte. Roma è squadra vera che fa del gruppo la propria forza e che sa sfruttare ogni concessione avversaria: sarà battaglia». —

LE ULTIMISSIME

Oggi il volo per la capitale Domani si gioca alle 17

Aquile pronte a volare – letteralmente – in direzione della Capitale. Ieri, per i ducali al completo, l'allenamento singolo dettato dal programma di avvicinamento alla sesta di fase a orologio; oggi il volo in partenza alle ore 15.20 dall'aeroporto di Ronchi dei legionari. All'arrivo, per Rota e compagni rifinitura sul parquet del PalaTiziano, su gentile concessione della squadra di casa, la cui disponibilità verso le richieste dei gialloblù si era già concretizzata nel nullaosta dato all'anticipo del match di domani alle ore 17.

Ottimo, dunque, il rapporto tra i due club però chiamati fra qualche ora a mettere da parte ogni simpatia. Si muoveranno domani, infine, i tifosi della "marea gialla" verso Roma: più di una trentina i supporter attesi per la sfida che mette in palio punti pesanti in chiave salvezza. —

S.N.

Calcio dilettanti – Il Torneo delle Regioni

Ragazzi si parte

Oggi le tre rappresentative del Fvg viaggiano verso la Liguria
Un anno fa il titolo sfuggì agli Under 19 per tre secondi

Simone Fornasiere / UDINE

Friuli Venezia Giulia, si parte. Si metteranno in viaggio oggi, nelle prime ore del pomeriggio le tre rappresentative regionali, Under 19, 17 e 15, che da domani saranno impegnate al Torneo delle Regioni, organizzato in Liguria e giunto quest'anno alla sua 60ª edizione. Tutte le compagini regionali alloggeranno, almeno durante i primi tre giorni in cui si disputeranno le gare del girone eliminatorio, a Sestri Levante.

UNDER 19

Si riparte, quasi per uno scherzo del destino, dalla Liguria ovvero dalla casa della rappresentativa che solo un anno fa, in quel "maledetto" pomeriggio di Vercelli, raggiunse sul pari la "nostra" selezione a tre secondi dal termine e vinse poi il titolo ai calci di rigore. Si parte da Massimiliano Giatti in panchina, arrivato nel corso di questa stagione e pronto per il suo esordio nel ruolo. «Raccolgo un'eredità pesante – le sue parole – visto che lo scorso anno è stato raggiunto un risultato comunque straordinario. Ogni anno cambiano le squadre, ma partiamo per raggiungere il massimo in una manifestazione in cui una singola partita vale come dieci di campionato». Tre i ragazzi rimasti rispetto allo scorso anno: Clarini D'Angelo, Schiavon e Zuliani.

UNDER 17

È l'unica categoria, delle tre presenti, a non avere mai iscritto il proprio nome nell'albo d'oro della manifestazione. Proverà a farlo la compagine del confermato Alessandro Tormena, tecnico alla sua terza esperienza da allenatore. «Rispetto agli altri anni abbiamo lavorato un mese in meno visto che si gioca a marzo – analizza –, ma questo vale anche per le altre regioni. Partiamo con i soliti presupposti, ci deve contraddistinguere la serietà indipendentemente da tutto. Ai ragazzi ho chiesto di avere coraggio, non demordere mai: lo scorso anno abbiamo iniziato perdendo, poi abbiamo passato il turno. L'obiettivo è andare ai quarti: una volta raggiunti proveremo a continuare ancora, ma sono sincero nel dire che voglio lo scudetto».

UNDER 15

Spetta ancora a Marco Pisano guidare la "nazionale" dei più piccolini, ovvero la selezione che negli ultimi dodici ha sollevato per tre volte il trofeo. «Partiamo con una formazione che ha in testa l'idea possa essere l'anno buono – dice il tecnico – poi vedremo cosa ci dirà il campo. Partiamo con la volontà di rappresentare al meglio i valori della nostra regione, ma soprattutto con l'ambizione di migliorare i nostri ragazzi. Noi siamo il primo gradino della piramide, per questo non è mai facile selezionare a questa età. I ragazzi sono in fase di crescita sia fisica che psicologica, ma devo ringraziarli perché con la loro voglia hanno fatto di tutto per rendere più difficili le mie scelte». —

IL PROGRAMMA

Da domani a domenica sfide a Lombardia, Calabria e Puglia

Lombardia, Calabria e Puglia: eccole le tre avversarie che il Friuli Venezia Giulia affronterà nelle altrettante gare del girone D in cui sono inserite (sono cinque in totale) che regalerà, alle prime classificate e alle migliori tre seconde di ogni raggruppamento, il passaggio ai quarti di finale.

Si parte domani con la sfida, per tutte le portacolori regionali, alla Lombardia: sul campo di Lavagna, provincia di Genova, sarà la selezione Under 15 ad alzare il sipario alle 9.30, seguita due ore dopo da quella Under 17 prima di chiudere la giornata, alle 16.45, con la gara della selezione maggiore.

Domenica il gran finale della fase a gironi perchè sarà poi la volta, con gli stessi orari, della sfida alla Calabria (Under 17 e Under 15 nuovamente a Lavagna, mentre l'Under 19 si sposterà a Recco), fino alla conclusione del primo girone nella triplice sfida di Sestri Levante contro i rispettivi pari età della Puglia.

Tutte le gare delle selezioni regionali saranno visibili in diretta su Media 24, canale del 77 del digitale terrestre, con le tre rappresentative che scenderanno in campo con le divise marchiate "Io sono Friuli Venezia Giulia".Insomma, un evento da non perdere con le nostre rappresentative in evidenza —

S.F.

L'Under 19 allenata da Massimiliano Giatti cerca la rivincita della bruciante sconfitta di un anno fa: tre soli atleti superstiti

Mister Alessandro Tormena con i suoi Under 17 prova a sfatare un tabù: vincere per la prima volta il Torneo delle Regioni di categoria

L'Under 15 di Marco Pisano aprirà domani il torneo nella sfida alla Lombardia, ultima vittoria di categoria nel 2015

Filippo Pinton, oggi al Chions, è stato anche il miglior giovane per il Mv
«Avete una regione dietro di voi, fatevi forza, il segreto è il gruppo»

Lettera del capitano nel 2023 «Ragazzi, vincete anche per noi»

LA STORIA

Un capitano, si sa, rappresenta la propria squadra, i propri colori, motivo per cui il suo comportamento deve essere di esempio per tutti, sia in campo che fuori dal campo. Deve essere di ispirazione per i propri compagni, che dovranno prenderlo come modello. E lui, Filippo Pinton, oggi in forza al Chions, premiato nel corso della serata de "I Nostri 11" del Messaggero Veneto come miglior giovane della scorsa stagione, da ex capitano della rappresentativa Under 19, ha voluto scrivere una lettera alle selezioni in partenza oggi verso la Liguria per stare loro accanto. «Ciao ragazzi, a poche ore dalla vostra partenza per la Liguria mi sono sentito quasi obbligato, da ex capitano della Rappresentativa, nel mandarvi un grosso in bocca lupo e dirvi due cose al riguardo, sebbene la maggior parte di voi non mi conosca. Come sapete noi friulani della passata stagione abbiamo sfiorato l'impresa e, a dirvela tutta, il boccone non mi è ancora sceso: dura digerire un gol subito al 96' quando ci sembrava di avere già la coppa fra le mani. Questo è il calcio, e questo soprattutto è il torneo delle regioni: colpi di sorpresa, gol all'ultimo secondo, qualificazioni alla fase finale che ti sembrano impossibili, vesciche e crampi alla prima partita. Avete una grande responsabilità quest'anno ragazzi, riportare quella "maledetta" coppa che ci è stata "tolta" l'anno scorso dove merita di stare: DA NOI, IN FRIULI. Avete una Regione intera alle spalle che vi supporterà dal primo all'ultimo minuto, ogni partita. Lottare è la parola d'ordine e per vincere l'ingrediente principale si chiama gruppo: ascoltate cosa vi dicono i mister, i consigli di chi l'anno scorso ha visto infrangersi un sogno: stringetevi per farvi forza a vicenda e avanti tutta. Forza ragazzi, confido in voi: mai mollare e "simpri fuarce Friûl!". —

S.F.

Filippo Pinton premiato come miglior giovane ai Nostri 11 2022(2023

CALCIO GIOVANILE

Insulti razzisti con rissa, arriva la maxi squalifica

L'episodio durante Martignacco-Azzanese Under 19. Dieci giornate all'autore del balletto e del verso della scimmia

Alberto Bertolotto / UDNE

Mike Maignan, portiere del Milan, ha abbandonato due mesi fa il campo del Friuli dopo aver ricevuto insulti razzisti. Gli stessi che Juan Jesus, difensore del Napoli, ha sostenuto di aver rimediato dal collega dell'Inter Francesco Acerbi durante la gara di domenica scorsa. Gli episodi che hanno caratterizzato la prima parte del 2024 non sono rimasti isolati alla serie A. Si sono ripetuti anche a livello locale e, ancora più grave, a livello giovanile. Un calciatore della juniores regionale dell'Union Martignacco, è stato squalificato dal giudice sportivo per dieci giornate per condotta a sfondo razziale. La nota ufficiale sottolinea come il giocatore del team udinese abbia rivolto "un balletto e il verso della scimmia" all'indirizzo di due giocatori di colore dell'Azzanese.

I FATTI E LE DECISIONI

Questo il provvedimento preso per quanto accaduto dopo la partita disputatasi lo scorso 13 gennaio, quindi precedentemente ai due casi verificatisi in serie A. Tra le altre decisioni legate all'episodio, stop di una giornata per l'atleta (Martignacco), di quattro gare per un altro (Azzanese) e squalifica sino al 30 aprile per l'allenatore dei biancazzurri Marco Pizzutto. Dopo il fischio finale del match, si appura dalla nota, due portacolori dell'Union Martignacco, nonostante non fossero autorizzati, si trovavano in prossimità degli spogliatoi, verso i quali si stavano dirigendo i due calciatori di colore dell'Azzanese. A quel punto il ragazzo dell'Union ha posto in essere la condotta a sfondo razziale. Il tecnico dei pordenonesi ha reagito, portandosi faccia a faccia con l'altro, colpendolo e definendolo razzista. Questo ha dato origine a una mass confrontation, nella quale il giocatore dell'Azzaneese – uno dei due destinatari della condotta discriminatoria – ha colpito con il manico del rastrello un giocatore del Martignacco. Nel parapiglia un altro calciatore del team udinese cercava di comporre la mass confrontation e allontanare l'autore degli insulti.

LE RIFLESSIONI

In sede di dibattito lo stesso maxisqualificato ha sostenuto di non aver posto in essere nessuna condotta discriminatoria, cercando solo di sdrammatizzare la situazione riproducendo all'avversario "un balletto di Fortnite". L'allenatore dell'Azzanese a sua volta ha negato di aver colpito il rivale. I comportamenti che hanno portato alle squalifiche sono stati visti e riportati dall'arbitro. A margine di tutto ciò è stata comminata una multa di 150 euro all'Union Martignacco per "non aver impedito l'ingresso nel recinto di gioco a soggetti non autorizzati".

Il logo dell'Uefa contro il razzismo

Una omissione, come sottolinea poi lo stesso comunicato, che ha fatto scatenare l'episodio di razzismo. Senza ergersi a riguardo a giudici, ma appurando quanto si è verificato, sull'entità stessa di quest'ultima sanzione si potrebbe riflettere e aprire un dibattito.

Certamente ciò è successo al termine di una gara di under 19 non lascia che l'amaro in bocca, facendo un'altra volta capire come la battaglia contro il razzismo esige più che mai una comunione di sforzi e di intenti. —

CICLISMO PARALIMPICO

Ai Mondiali di Rio squadrone azzurro a guida e gambe del Friuli Venezia Giulia

Francesco Tonizzo / UDINE

Parla friulano ed ha già iniziato a festeggiare medaglie di pregio la Nazionale di Paraciclismo paralimpico su pista, impegnata in questi giorni ai Campionati del Mondo, nel velodromo di Rio de Janeiro. Il Commissario tecnico Silvano Perusini, da Sedegliano, con la collaborazione tecnica di uca Cecchini, papà d'arte di San Marco di Mereto di Tomba, hanno convocato il fiumicellese Andrea Tarlao e il latisanese Emanuele Pestrin: Tarlao, che a Rio aveva vinto il bronzo olimpico nel 2016, correrà nel fine settimana nell'omnium, impegnandosi nelle quattro specialità dei 200 metri, dell'inseguimento, del chilometro da fermo e dello scratch. Pestrin, che è tesserato con la

La coppia Pestrin Andreoli

Pitta Bike di Ronchis, corre nel tandem, come guida di Federico Andreoli: sono impegnati nel chilometro da fermo e nell'inseguimento. La coppia Pestrin / Andreoli è stata formata da poco: l'obiettivo è entrare nei dieci per portare punti buoni a spingere la Nazionale, nelle migliori posizioni del ranking mondiale, in previsione di guadagnarsi i biglietti per le Paralimpiadi di Parigi, in programma ad agosto. Ieri, nella giornata d'esordio della rassegna iridata su pista, il gruppo azzurro ha già conquistato la sua prima medaglia, vincendo nel Team Sprint, la staffetta riservata ai tandem con le coppie Chiara Colombo/Elena Bissolati e Stefano Meroni/Francesco Ceci. Il comasco Meroni è tesserato per la Trivium di Spilimbergo, dov'è compagno di squadra di Katia Aere. Il marchigiano Ceci è invece fratello di quel Davide Ceci che ha corso anche con il Cycling Team Friuli, nel 2015. Una vittoria di peso per l'Italia, che ha battuto la Gran Bretagna capovolgendo il risultato del Mondiale di Glasgow 2023, in cui il nostro quartetto si era dovuto accontentare del secondo posto. Iniziata al meglio la prova con il miglior tempo nelle qualifiche (50.444), nella finalissima i due tandem azzurri si sono addirittura migliorati, limando ancora il tempo e prendendosi la prestigiosa rivincita. Nella notte è sceso in pista Andrea Tarlao. —

SCI PARALIMPICO

L'Italia va ancora a segno e Vozza-Sabidussi volano

UDINE

Italia ancora a segno. Nella seconda giornata di gare delle Finali della Coppa del Mondo di Sci Alpino Paralimpico, di scena sulle nevi di Sella Nevea fino a lunedì 25 marzo, gli azzurri si sono confermati ancora in gran forma, raccogliendo tre podi nello slalom gigante. Nella competizione, riservata ai Sitting, si sono messi in luce i tre "soliti" nomi ancora in lizza per vincere la Coppa del Mondo Generale. Ieri l'ha spuntata l'olandese Jeroen Kampschreur (1:47.38), che ha preceduto il norvegese Jesper Pedersen (+0.33), al comando dopo la prima frazione. Giornata complicata per il leader di Coppa Renè De Silvestro che però, dopo aver chiuso al 5° posto la prima manche ha reagito recuperando fino al 3° posto conclusivo (+1.33). Ora nella graduatoria generale l'italiano comanda con 1490 punti ma alle sue spalle si è portato a – 20 il minaccioso olandese (1470) mentre Jesper Pedersen è terzo con 1415. Nelle Vision Impaired alle spalle dell'imprendibile austriaca Veronika Aigner (1:53.53) si è distinta Martina Vozza (con la guida Ylenia Sabidussi) che ha chiuso seconda, recuperando una posizione. Il terzo podio italiano porta la firma di Federico Pelizzari (+4.74) che ha fornito una prestazione solida, lasciando strada solo al transalpino Arthur Bauchet (1:49.35) e allo svizzero Robin Cuche (+2.48). Oggi si ritorna in pista con uno Slalom Speciale (I manche alle 9 e II alle 13). —

L'angolo del volley

Cervignano e Pasian regine in Prima

ALESSIA PITTONI

Si avviano verso la fase finale i principali campionati maschili territoriali, sia di serie che giovanili. In Prima Divisione la regular season si è già conclusa e ha decretato i primi verdetti: al primo e secondo posto nella classifica del girone composto da cinque formazioni della provincia di Udine e una di Pordenone si sono attestate rispettivamente Ausa Pav Cervignano e Il Pozzo/Pasian di Prato con un solo punto di distacco.

Prima Divisione maschile Ausa Pav Cervignano

Tutto, però, in termini di promozione in serie D, è ancora aperto. In base al regolamento la seconda classifica, quindi Il Pozzo/Pasian affronterà la terza, vale a dire il Fox Volley di Azzano X, in due gare (andata e ritorno) con golden set. La prima classificata, invece, attenderà la vincente della semifinale, che incrocerà anche in questo caso con partita di andata e ritorno e golden set: chi vincerà sarà Campione Interterritoriale Udine-Pordenone. Per sapere il nome della promossa in serie D, invece, si dovrà attendere lo scontro fra la vincente di Udine-Pordenone e quella di Gorizia-Trieste. «Nonostante le problematiche legate all'indisponibilità del palazzetto dello sport di Cervignano – fa sapere la dirigente cervignanese Elisa Macor – la stagione sta andando al meglio. Abbiamo trovato casa nella palestra comunale/scolastica di Aiello del Friuli, incontrando massima collaborazione da parte di tutti. Il gruppo è composto da 19 ragazzi tra i 17 e i 25 anni, è eterogeneo sia caratterialmente che tecnicamente ed è il mattone da cui siamo ripartiti la scorsa stagione e sul quale abbiamo fondato quella corrente».

Sul fronte pradamanese la presidente Romina Zucchiatti evidenzia come «i ragazzi sono carichi e si stanno preparando a questo finale di stagione. Siamo contenti del percorso che hanno svolto fino ad ora e speriamo che nei momenti decisivi sapranno dare il meglio». Anche la prima fase degli altri campionati maschili è in dirittura d'arrivo: in under 19 mancano appena un paio di incontri e la classifica, che vede Tinet Prata primo e Il Pozzo Pasian di Prato secondo, è già decisa. In Under 17, ad accedere alla fase regionale saranno la prima Santa Lucia Mobili Prata e la migliore delle udinesi VolleyBall Gemona. Per quanto concerne l'Under 15, invece, le giornate da disputare sono ancora cinque e la classifica provvisoria vede al comando la Viteria 2000 Prata seguita dalla Volleybas Udine. Tutti i campionati maschili, come accade ormai da qualche anno, vengono organizzati assieme dai Comitati di Udine e Pordenone visto l'esiguo numero di società partecipanti. —

L'APPUNTAMENTO

Regional day: a Lignano i migliori talenti

Si terrà martedì, nel palazzetto dello sport del Bella Italia Efa Village di Lignano Sabbiadoro, il Regional Day maschile cui sono convocati 38 ragazzi classe 2008 e 2009 selezionati fra le società di tutto il Friuli Venezia Giulia che saranno seguiti dallo staff giovanile azzurro, in particolare dal Coordinatore Tecnico Vincenzo Fanizza e dalla referente Nazionale Monica Cresta.

La selezione si allenerà in due gruppi; il primo dalle 16 alle 18 e il secondo dalle 17.30 alle 19.30. Otto i ragazzi provenienti da società della provincia di Udine. —

A.P.

Scelti per voi

tvzap

The Voice Senior
RAI 1, 21.30
I concorrenti si preparano ad affontare la semifinale. Loredana Bertè, Gigi D`Alessio, Clementino e Arisa, dovranno scegliere solo tre, dei sei cantanti che hanno nel loro team da portare in finale. Conduce **Antonella Clerici**.

La mia ombra è tua
RAI 2, 21.20
Emiliano è il giovane assistente del burbero scrittore Vittorio Vezzosi (**Marco Giallini**). Insieme partono a bordo di una vecchia auto fino a Milano, dove Vezzosi è atteso per un discorso dopo anni di silenzio.

Mostruosamente Villaggio
RAI 3, 21.20
Paolo Villaggio ha da sempre occupato lo spazio dello spettacolo italiano con le sue creature, fra tutte quella del ragionier Ugo Fantozzi. Luca Bizzarri, ci accompagna nel racconto della vita del grande comico.

Quarto Grado
RETE 4, 21.20
I casi di cronaca nera, che hanno appassionato il pubblico, raccontanti da **Gianluigi Nuzzi e Alessandra Viero.** Con ospiti in studio si analizzano nuovi elementi per trovare nuovi spunti di riflessione.

Terra Amara
CANALE 5, 21.20
Villa Yaman è stata pignorata e un giornalista, è già a caccia dello scoop. Intanto, Zuleyha è sicura di poter ripagare il debito tramite la vendita dei gioielli che ha affidato a Gaffur e Selamet.

RAI 1
6.00 Tgunomattina Attualità
7.00 TG1 Attualità
8.35 UnoMattina Attualità
9.50 Storie italiane Attualità
11.55 È Sempre Mezzogiorno Lifestyle
13.30 Telegiornale Attualità
14.05 La volta buona Attualità
16.00 Il paradiso delle signore Daily (1ª Tv) Soap
16.55 TG1 Attualità
17.05 La vita in diretta Attualità
18.45 L'Eredità Spettacolo
20.00 Telegiornale Attualità
20.30 Cinque minuti Attualità
20.35 Affari Tuoi Spettacolo
21.30 The Voice Senior Spettacolo
23.55 Tg 1 Sera Attualità
24.00 TV7 Attualità
1.10 Viva Rai2! ...e un po' anche Rai 1 Spettacolo
2.05 Cinematografo Attualità
3.05 Che tempo fa Attualità
3.10 RaiNews24 Attualità

RAI 2
7.15 Viva Rai2! Spettacolo
8.00 ...E viva il Video Box Spettacolo
8.30 Tg2 Attualità
8.45 Radio2 Social Club Spett
9.45 Gli imperdibili Attualità
10.20 Super G Femminile Sci alpino
11.20 Tg2 Flash Attualità
11.25 Super G Maschile Sci alpino
13.00 Tg 2 Giorno Attualità
13.30 Tg 2 Eat parade Attualità
13.50 Tg 2 Sì, Viaggiare Att
14.00 Ore 14 Attualità
15.25 BellaMà Spettacolo
17.00 Radio2 Happy Family Spettacolo
17.25 Rai Parlamento Attualità
17.35 Tg2 - L.I.S. Attualità
17.40 Tg2 Attualità
18.00 Italia - Lettonia Calcio
20.30 Tg2 - 20.30 Attualità
21.00 Tg2 Post Attualità
21.20 La mia ombra è tua Film Commedia ('22)
23.20 A Tutto Campo Attualità

RAI 3
13.15 Passato e Presente Doc
14.00 TG Regione Attualità
14.20 TG3 Attualità
14.50 Leonardo Attualità
15.05 Piazza Affari Attualità
15.15 TG3 - L.I.S. Attualità
15.20 Rai Parlamento Telegiornale Attualità
15.25 Gli imperdibili Attualità
15.30 TGR - Giornate FAI di Primavera Attualità
15.40 La seconda vita. Il paradiso può attendere Lifestyle
16.10 Aspettando Geo Att
17.00 Geo Documentari
19.00 TG3 Attualità
19.30 TG Regione Attualità
20.00 Blob Attualità
20.15 Generazione Bellezza Att
20.40 Il Cavallo e la Torre Att
20.50 Un posto al sole Soap
21.20 Mostruosamente Villaggio Documentari
23.05 112 - Le notti del Radiomobile Documentari

RETE 4
8.45 Bitter Sweet - Ingredienti d'amore Telenovela
9.45 Tempesta d'amore Soap
10.55 Mattino 4 Attualità
11.55 Tg4 Telegiornale Attualità
12.20 Meteo.it Attualità
12.25 La signora in giallo Serie Tv
14.00 Lo sportello di Forum Attualità
15.25 Retequattro - Anteprima Diario Del Giorno Attualità
15.30 Diario Del Giorno Att
16.30 Due nel mirino Film Azione ('90)
19.00 Tg4 Telegiornale Attualità
19.35 Meteo.it Attualità
19.40 Terra Amara Serie Tv
20.30 Prima di Domani Attualità
21.20 Quarto Grado Attualità
0.50 East New York Serie Tv
1.45 Popcorn 1982 Spettacolo

CANALE 5
10.55 Tg5 - Mattina Attualità
10.57 Grande Fratello Spettacolo
11.00 Forum Attualità
13.00 Tg5 Attualità
13.38 Meteo.it Attualità
13.40 Grande Fratello Spettacolo
13.45 Beautiful (1ª Tv) Soap
14.10 Endless Love Telenovela
14.45 Amici Verso Il Serale Spettacolo
16.10 Amici di Maria Spettacolo
16.40 La promessa Telenovela
16.55 Pomeriggio Cinque Attualità
18.45 Avanti un altro! Spett
19.55 Tg5 Prima Pagina Att
20.00 Tg5 Attualità
20.38 Meteo.it Attualità
20.40 Striscia La Notizia - La Voce Della Veggenza Spettacolo
21.20 Terra Amara Serie Tv
23.30 Station 19 Serie Tv
0.30 Tg5 Notte Attualità

ITALIA 1
8.30 Chicago Fire Serie Tv
10.15 Chicago P.D. Serie Tv
12.15 Grande Fratello Spettacolo
12.25 Studio Aperto Attualità
12.55 Meteo.it Attualità
13.00 Grande Fratello Spett
13.15 Sport Mediaset - Anticipazioni Attualità
13.20 Sport Mediaset Attualità
14.05 The Simpson Cartoni Animati
15.30 N.C.I.S. Los Angeles Serie Tv
17.20 The mentalist Serie Tv
18.15 Grande Fratello Spett
18.20 Studio Aperto Attualità
18.25 Meteo Attualità
18.30 Studio Aperto Attualità
19.00 Studio Aperto Mag Att
19.30 CSI Serie Tv
20.30 N.C.I.S. Serie Tv
21.20 Animali fantastici e dove trovarli Film Fantasy ('16)
0.05 La mummia Film Avventura ('99)

LA 7
6.00 Meteo - Oroscopo - Traffico Attualità
7.00 Omnibus news Attualità
7.40 Tg La7 Attualità
7.55 Omnibus Meteo Attualità
8.00 Omnibus - Dibattito Attualità
9.40 Coffee Break Attualità
11.00 L'Aria che Tira Attualità
13.30 Tg La7 Attualità
14.15 Tagadà - Tutto quanto fa politica Attualità
16.40 Taga Focus Attualità
17.00 Kappler, prigioniero di guerra in fuga Documentari
17.50 C'era una volta... Il Novecento Documentari
18.55 Bull Serie Tv
20.00 Tg La7 Attualità
20.35 Otto e mezzo Attualità
21.15 Propaganda Live Attualità
1.00 Tg La7 Attualità
1.10 Otto e mezzo Attualità
1.50 L'Aria che Tira Attualità

TV8
17.15 Un amore per sempre Film Commedia ('21)
19.00 Alessandro Borghese - 4 ristoranti Lifestyle
20.15 100% Italia (1ª Tv) Spettacolo
21.30 MasterChef Italia Spettacolo
22.45 MasterChef Italia Spettacolo
24.00 Cucine da incubo Italia Spettacolo
2.30 Delitti Serie Tv

NOVE
16.00 Storie criminali Doc
17.40 Little Big Italy Lifestyle
19.15 Cash or Trash - Chi offre di più? Spettacolo
20.25 Don't Forget the Lyrics - Stai sul pezzo (1ª Tv) Spettacolo
21.25 Fratelli di Crozza (1ª Tv) Spettacolo
23.15 Che tempo che fa Bis Attualità

20 (20)
14.05 New Amsterdam Serie Tv
15.50 Magnum P.I. Serie Tv
17.35 Arrow Serie Tv
19.15 Chicago Fire Serie Tv
20.05 The Big Bang Theory Serie Tv
21.05 47 Ronin Film Azione ('13)
23.40 Godzilla vs. Kong Film Fantascienza ('21)
1.55 The 100 Serie Tv
3.15 iZombie Serie Tv

RAI 4 (21)
14.05 I fiumi di porpora - La serie Serie Tv
15.50 Delitti in Paradiso Serie Tv
16.50 Private Eyes Serie Tv
17.35 Hawaii Five-0 Serie Tv
19.05 Senza traccia Serie Tv
20.35 Criminal Minds Serie Tv
21.20 The Equalizer 2 - Senza perdono Film Azione ('18)
23.25 Creed - Nato per combattere Film Drammatico ('15)

IRIS (22)
12.55 La meravigliosa Angelica Film Avventura ('65)
15.05 Sfida a White Buffalo Film Avventura ('77)
17.05 Nelly e mr. Arnaud Film Drammatico ('95)
19.15 CHIPs Serie Tv
20.05 Walker Texas Ranger Serie Tv
21.00 Blood Diamond - Diamanti di sangue Film Drammatico ('07)
23.45 Nella valle di Elah Film Drammatico ('07)

RAI 5 (23)
17.35 Omaggio A Milano Spettacolo
18.20 TGR Petrarca Attualità
18.50 Rai 5 Classic Spettacolo
19.15 Gli imperdibili Attualità
19.20 Rai News - Giorno Att
19.25 Nello Studio Di Mondrian Documentari
20.15 Prossima fermata Asia Documentari
21.15 Trittico Di Puccini Spettacolo
22.25 Concerto di Pasqua Spettacolo

RAI MOVIE (24)
15.40 Gli imperdibili Attualità
15.45 Revak, lo schiavo di Cartagine Film Guerra ('60)
17.15 Silverado Film Western ('85)
19.30 Totò, Fabrizi e i giovani d'oggi Film Commedia ('60)
21.10 Il nemico alle porte Film Guerra ('01)
23.25 Sette minuti dopo la mezzanotte Film Drammatico ('16)

RAI PREMIUM (25)
14.10 Linda e il Brigadiere Serie Tv
15.45 Anica Appuntamento Al Cinema Attualità
15.50 Un ciclone in convento Serie Tv
17.40 Provaci ancora Prof! Fiction
19.20 Don Matteo Fiction
21.20 Le indagini di Lolita Lobosco Fiction
23.10 Califano Film Biografico ('24)
1.10 Storie italiane Attualità

CIELO (26)
17.15 Buying & Selling Spett
18.15 Piccole case per vivere in grande Spettacolo
18.45 Love it or List it - Prendere o lasciare Spettacolo
19.45 Affari al buio Documentari
20.15 Affari di famiglia Spett
20.45 Olanda - Scozia Calcio
22.45 Curiosa Film Drammatico ('19)
0.45 XXX - Un mestiere a luci rosse Documentari

TWENTYSEVEN (27)
14.00 La Signora Del West Serie Tv
16.00 La casa nella prateria Serie Tv
19.00 La Signora Del West Serie Tv
21.10 Facile preda Film Azione ('95)
23.10 Giù le mani dalle nostre figlie Film Commedia ('18)
1.05 Agenzia Rockford Serie Tv
2.55 Celebrated: le grandi biografie Documentari

TV2000 (28)
17.30 Il diario di Papa Francesco Attualità
18.00 Rosario da Lourdes
18.30 TG 2000 Attualità
19.00 Santa Messa Attualità
19.30 In Cammino Attualità
20.00 Santo Rosario Attualità
20.30 TG 2000 Attualità
20.55 La stessa luna Film Drammatico ('07)
22.45 Effetto Notte - TV2000 Attualità
23.20 La compieta preghiera della sera Attualità

LA7 D (29)
14.35 Grey's Anatomy Serie Tv
16.20 Brothers & Sisters - Segreti di famiglia Serie Tv
18.10 Tg La7 Attualità
18.15 Grey's Anatomy Serie Tv
20.30 La cucina di Sonia Lifestyle
21.30 Joséphine, Ange Gardien Serie Tv
23.20 Joséphine, Ange Gardien Serie Tv
1.10 La cucina di Sonia Lifestyle

LA 5 (30)
14.20 Una mamma per amica Serie Tv
16.30 I Cesaroni Fiction
18.35 Grande Fratello Spettacolo
19.15 Amici Verso Il Serale Spettacolo
20.35 Amici di Maria Spettacolo
21.10 Grande Fratello Spettacolo
1.30 Grande Fratello Spettacolo
2.05 I Cesaroni Fiction

REAL TIME (31)
8.00 Vite al limite Doc
10.00 Il Dottor Ali Serie Tv
12.50 Casa a prima vista Spettacolo
14.55 Quattro matrimoni USA Spettacolo
17.45 Primo appuntamento Spettacolo
19.25 Casa a prima vista Spettacolo
21.30 Casa a prima vista Spettacolo
22.30 The Bad Skin Clinic (1ª Tv) Lifestyle

GIALLO (38)
10.20 Perception Serie Tv
11.20 L'Ispettore Barnaby Serie Tv
15.10 Il giovane ispettore Morse Serie Tv
17.10 Perception Serie Tv
19.10 L'Ispettore Barnaby Serie Tv
21.10 Soko Kitzbuhel - Misteri tra le montagne Serie Tv
22.10 Soko Kitzbuhel - Misteri tra le montagne Serie Tv
23.10 Alexandra Serie Tv

TOP CRIME (39)
14.05 Major Crimes Serie Tv
15.50 Hamburg distretto 21 Serie Tv
17.35 Rizzoli & Isles Serie Tv
19.25 Major Crimes Serie Tv
21.10 Chicago P.D. Serie Tv
22.05 Chicago P.D. Serie Tv
23.00 Law & Order: Unità Speciale Serie Tv
0.45 Delitto in Alsazia Film Giallo ('19)
2.35 C.S.I. New York Serie Tv
4.20 Tgcom24 Breaking News Attualità

DMAX (52)
14.00 A caccia di tesori Lifestyle
15.50 Una famiglia fuori dal mondo Documentari
17.40 La febbre dell'oro Documentari
19.30 Vado a vivere nel bosco Spettacolo
21.25 Blindati: viaggio nelle carceri (1ª Tv) Attualità
22.25 Blindati: viaggio nelle carceri Attualità
23.25 L'Eldorado della droga: viaggio in USA Lifestyle

RAI SPORT HD (57)
18.05 Trieste-Brescia. Serie A1 Pallanuoto
19.25 Popovici. Speciale Tg Sport Calcio
19.40 Montreal: Danza Ritmica. Mondiali Pattinaggio
21.55 Mondiale Silver WBC - Cat. Superpiuma: Magnesi-Rikiishi. Mondiale Silver WBC - Cat. Superpiuma: Magnesi-Rikiishi Pugilato

RADIO 1

RADIO 1
18.05 Italia sotto inchiesta
19.30 Zapping
20.30 Igorà tutti in piazza
21.05 Zona Cesarini
23.05 Il mix delle 23
23.30 Tra poco in edicola

RADIO 2
17.00 Radio2 Happy Family
18.00 Caterpillar
20.00 Ti Sento
21.00 Back2Back
22.00 Soggetti Smarriti
23.00 Sogni di gloria

RADIO 3
19.00 Hollywood Party
20.05 Radio3 Suite - Panorama
20.30 Il Cartellone: Accademia Nazionale di Santa Cecilia
24.00 Battiti

DEEJAY
15.00 Summer Camp
17.00 Pinocchio
19.00 Andy e Mike
20.00 Gazzology
21.00 Say Waaad?
22.30 Deejay Time

CAPITAL
12.00 Il mezzogiornale
14.00 Capital Records
18.00 Tg Zero
20.00 Vibe
22.00 B-Side
24.00 Extra

M2O
12.00 Davide Rizzi
14.00 Ilario
17.00 Albertino Everyday
19.00 Andrea Mattei
21.00 Marlen
23.00 Dance Revolution

RADIO LOCALI

RAI3 BIS (CANALE 810 D.T.)
14.20 "Nine e Olghe: "Gjite in barcje", cartons.
21.40 "Ce crodistu di fâ?!" filmato di Arianna Zani - seconda parte.

RADIO 1
07.18 Gr FVG e Onda verde
11.05 Presentazione programmi
11.10 Vuê o fevelin di: Otto defibrillatori installati nei luoghi strategici del sito Unesco di Aquileia
11.20 Un tranquillo week end... da paura: eventi e avvenimenti del fine settimana in regione
12.30 Gr FVG
13.29 Babel: Il doc. "Noi siamo gli errori che permettono la vostra intelligenza". Il film "The White Club". Il progetto "Go Green Cinema"
14.15 Chi è di scena: Gioia Battista. Paolo Rossi. Rita Maffei. Paolo Calabresi
15.00 Gr FVG
15.15 Vuê o fevelin di: I vent'anni di "90 is magic"
18.30 Gr FVG

RADIO REGIONALE
Radio Spazio, la voce del Friuli: GR naz. ogni ora dalle **7** alle **19** Vaticana **8** e **19.30.** GR loc. Ogni ora dalle **7.30** alle **18.30.** Meteo Sempre dopo GR loc. Rass. stampa naz. **7.40, 8.40, 9.40** Traffico **7.45, 8.45, 9.45** Rass. Stampa loc. **7.46, 8.46, 9.46** Sotto la lente **5.05, 9.05, 14.05, 19.05,** Gjal e copasse: ma-sa **10.00** diretta, **15** e **00.20** R Cjargne: lu **10** diretta, **15** e **00.20** Spazio aperto: lu-ve **11** diretta, **24** R Glesie e int: lu-ve **13** e **16** Spazio cultura: **7.15, 11.45, 14.45, 17.45, 18.45** Locandina: **6.10, 7.10, 8.20, 11.40, 14.40, 17.40, 18.40** Piazza in Blu: lu-sa **12** Effetto notte: lu-ve **22** e **01** radiospazio.it
Radio Onde Furlane 9 Ator Ator - A torzeon sui 90 Mhz: **10** Rutas Argentinas - Mario Debat; **11** Gerovinyl 55/80 - Agnul Tomasin; **12** Internazionâl - Pauli Cantarut; **13** School's Out - Lavinia Siardi; **14** Lis Pensions - Giorgio Tulisso; **14.30** Consumadôr ocjo - La Vôs dai camilitâts; **15** Sister Blister - Pinde; **16** SunsSurs - Mojra Bearzot; **17** Le ore dal Te - Leturis e musiche; **18** Mutations - Dario Francescutto; **19** Ti plâs che robe li - Di Lak; **20** Interviste musicâl - Varies par cure di Mauro Missana; **20.30** Panzsilecta - Dj Panz; **22** Tunnel - Giorgio Cantoni; **23** Not only noise! - Non Project.

CANALI LOCALI

TELEFRIULI
06.30 News, cappuccino e... (D)
08.20 Un pinsir par vuê
08.30 News, cappuccino e...
09.45 EconoMy Fvg
11.15 Family Salute
12.00 Bekér on tour
12.30 Telegiornale FVG (D)
12.45 A voi la linea (D)
13.15 Il Punto di E. Cattaruzzi
13.30 Telegiornale FVG
13.45 A voi la linea
14.15 Telegiornale FVG
14.30 EconoMy FVG
16.30 Tg Flash (D)
16.45 Start
17.00 Maman, program par fruts
17.30 Tg flash
18.00 Italpress
18.30 Maman, program par fruts
19.00 Telegiornale FVG (D)
19.30 Sport FVG (D)
19.45 Screenshot
20.15 Telegiornale FVG
20.40 La bussola del risparmio
20.45 Gnovis
21.00 Sul cappello che noi portiamo (D)
22.30 L'alpino
23.15 Bekér on tour
23.40 La bussola del risparmio
23.45 Telegiornale FVG

IL 13TV
04.00 Film
06.00 Il13 Telegiornale
07.00 Sanità allo specchio
07.30 Beker in the tour
08.00 Film Classici
10.00 I Grandi Film
11.45 I Campbells, telefilm
12.15 Beker on the tour
12.45 Forchette stellari
13.15 Tv13 con Voi
14.00 Film Classici
16.00 Film Classici
18.00 Santa Messa per i malati dal Santuario di San Leopoldo Mandic di Padova
18.45 Beker on the tour
19.00 Il13 Telegiornale
19.55 Terra e Cielo con Mons. Renato De Zan
20.20 Controaltare con Giorgio Coden
22.00 Tv7 Match
01.00 Il13 telegiornale
00.00 Film

TV 12
06.00 Tg Udine (R)
06.30 Post Tg
07.00 Sveglia Friuli
10.00 EuroUdinese
10.30 Udine cercasi
11.00 Ginnastica
11.40 Carnia, eccellenze in baita
12.00 Tg Friuli in diretta
13.30 Udine cercasi
14.00 Momenti di gloria
14.30 Tg Friuli in diretta (R)
16.00 EuroUdinese
16.30 Incontro Campionato Serie A Tim 2023/2024 - Fiorentina vs Udinese
18.30 Case da sogno
19.00 Tg Udine
19.30 Post Tg
20.00 Tg Udine (R)
20.30 Post Tg
21.00 Potiche la bella statuina
22.45 L'Alpino
23.00 Tg Udine (R)
23.30 Post Tg
00.00 Tg Friuli in diretta (R)

Il Meteo

OGGI IN FVG

Previsione a cura di Arpa Fvg – Osmer

Cielo in genere poco nuvoloso o variabile per il passaggio di velature ad alta quota. Temperature massime sui 20 gradi in pianura, venti di brezza.

TEMPERATURA	PIANURA	COSTA
minima	6/9	10/12
massima	18/21	15/17
media a 1000 m	10	
media a 2000 m	3	

DOMANI IN FVG

Previsione a cura di Arpa Fvg – Osmer

Cielo in genere variabile per gran parte della giornata con più sole su pianura e costa e maggiore nuvolosità sui monti, specie in Carnia. Dal pomeriggio si avrà qualche pioggia sui monti, mentre sulla costa comincerà a soffiare vento da sud. In serata piogge e temporali con raffiche di vento anche sostenute e quota neve che scenderà dai 2.000 m a meno di 1.000 m in poche ore, neve anche sul fondovalle tarvisiano a tarda sera.

Tendenza. Lunedì sereno e non si esclude qualche gelata in pianura. In seguito prevalenza di nuvolosità e piogge con aumento delle temperature minime.

TEMPERATURA	PIANURA	COSTA
minima	5/8	10/12
massima	15/18	15/18
media a 1000 m	6	
media a 2000 m	0	

OGGI IN ITALIA

DOMANI IN ITALIA

OGGI

Nord: sole su tutte le regioni, salvo nubi basse il mattino sulla Val Padana e velature diffuse.
Centro: prevale il sole salvo annuvolamenti il mattino in Abruzzo e sulle Basse Marche con piogge.
Sud: rovesci sparsi sulle zone peninsulari in estensione alla Sicilia.

DOMANI

Nord: peggiora sul Nordovest con rovesci sul Triveneto in giornata e con neve sulle Alpi in calo a 800 m. Meglio in Emilia Romagna.
Centro: annuvolamenti sulle regioni tirreniche e qualche pioggia in arrivo in Toscana. Soleggiato o velato sulle regioni adriatiche.
Sud: addensamenti innocui su Sardegna occidentale e tirreniche peninsulari. Più sole altrove.

IL CRUCIVERBA

www.studiogiochi.com

Le soluzioni si riferiscono al cruciverba odierno

ORIZZONTALI: 1 Barriera in autostrada - **10** Un incomprensibile anagramma di stoico - **11** Un indirizzo su Internet - **13** Mai visti prima - **14** Fronteggia Calais - **15** Gioco di strategia per due persone - **16** Ratti... che non squittiscono - **17** Ungono e lubrificano - **18** Si esprime a ragli - **19** Articolo per camiciaie - **20** Se coglie... fa cadere - **22** Si depositano nell'urna - **23** L'inizio del sogno - **24** Far passare un liquido attraverso un filtro - **25** Viene dopo "Dom" e prima di "Mar" - **26** Rimuovere la buccia - **27** Ampia insenatura al riparo dai venti - **28** Appena un attimo fa - **29** Capodistria per gli sloveni - **30** C'è chi lo preferisce integrale - **31** Separati in più parti - **32** Crea rebus e cruciverba.

VERTICALI: 1 Imbarcazione che si manovra con un solo remo - **2** Come dire solito - **3** Compongono la molecola - **4** Sponda di fiume - **5** Seicentounesimo - **6** Coda di tapiro - **7** Privare di ogni contatto - **8** Astio, risentimento - **9** Furono sconfitti dal Cid - **12** In tua compagnia - **14** Non più in auge - **16** Un verbo coniugato da un bambino capriccioso - **18** Il deserto più vasto - **20** Nota scuderia automobilistica inglese - **21** Affabile, tutt'altro che scontrosa - **22** Uno dei sette savi - **23** Si abbrevia con SE - **24** Rende lucidi i pavimenti - **25** Mattia... d'altri tempi - **26** Sacerdote della religione ortodossa - **27** Piante che danno more - **29** Il Rossi Stuart attore - **31** Decigrammo in breve.

Oroscopo

ARIETE
21/3 - 20/4

Non è il giorno più adatto per trattative che richiedono chiarezza e logica, potete però fare il punto sui vostri sentimenti. Cercate di frequentare ambienti diversi.

TORO
21/4 - 20/5

Valutate attentamente le persone che frequenterete nel corso della giornata odierna. Non fermatevi alle apparenze e cercate di conoscerle un po' più a fondo.

GEMELLI
21/5 - 21/6

Esperienze stimolanti da un viaggio di lavoro. La vostra impulsività vi creerà problemi nelle amicizie. In amore uscite allo scoperto e dichiaratevi. Sicurezze.

CANCRO
22/6 - 22/7

Esprimete con entusiasmo quello che provate per il partner. L'ironia vi servirà a sdrammatizzare piccoli contrasti familiari e privati. Accettate un invito per la sera.

LEONE
23/7 - 23/8

Sarete abbastanza fortunati, ma dovrete essere pronti a cogliere le buone occasioni. In amore ci potrebbero essere delle opportunità, da valutare con calma e disponibilità.

VERGINE
24/8 - 22/9

Il problema per voi è che non sapete aspettare un momento più opportuno per parlare con un superiore. Un maggiore abbandono in campo affettivo vi darà più slancio.

BILANCIA
23/9 - 22/10

Nella professione cercate di evitare scelte troppo schierate, che inevitabilmente vi creerebbero molte inimicizie. La giornata non è facile, ma ve la caverete bene.

SCORPIONE
23/10 - 22/11

Tutto l'entusiasmo che avevate manifestato ultimamente di fronte ad un nuovo progetto calerà repentinamente a causa di equivoci e malintesi nati fra voi e un collaboratore.

SAGITTARIO
23/11 - 21/12

Riguardo ad un problema professionale vi sarà utile ascoltare il consiglio di un vostro lontano parente. In serata sarete tentati ad avventurarvi in una relazione. Riposo.

CAPRICORNO
22/12 - 20/1

Aspirazioni, prospettive agevolate: approfittate del momento favorevole per tentare la fortuna. Siete un po' troppo riservati e questo non piace alla persona amata. Fantasia.

ACQUARIO
21/1 - 19/2

Per alcuni versi vi sentite molto intraprendenti ed attivi. Saprete organizzare bene la giornata odierna. Piccole complicazioni possono innervosirvi un poco: non dateci peso.

PESCI
20/2 - 20/3

Grazie al buon influsso astrale vi muoverete con notevole disinvoltura e successo personale. Chiarimenti positivi sul piano privato. Tanto slancio nei rapporti affettivi. Un incontro.

TEMPERATURE IN REGIONE

a cura di Arpa Fvg-Osmer

CITTÀ	MIN	MAX	UMIDITÀ	VENTO
Trieste	11,6	14,1	80 %	5 km/h
Monfalcone	7,4	16,4	83 %	6 km/h
Gorizia	7,7	16,2	83 %	4 km/h
Udine	6,9	15,0	89 %	4 km/h
Grado	12,3	15,1	86 %	6 km/h
Cervignano	7,0	17,3	87 %	4 km/h
Pordenone	7,9	16,8	88 %	6 km/h
Tarvisio	2,4	14,7	83 %	10 km/h
Lignano	12,3	14,1	90 %	9 km/h
Gemona	5,5	14,4	88 %	5 km/h
Tolmezzo	7,5	14,8	82 %	7 km/h
Forni di Sopra	2,7	12,0	84 %	4 km/h

IL MARE

CITTÀ	STATO	GRADI	ALTEZZA ONDA
Trieste	calmo	12,6	0,01 m
Monfalcone	calmo	12,6	0,01 m
Grado	calmo	12,7	0,02 m
Lignano	calmo	12,8	0,02 m

EUROPA

CITTÀ	MIN	MAX
Amsterdam	7	11
Atene	7	16
Belgrado	6	16
Berlino	8	13
Bruxelles	9	14
Budapest	8	16
Copenaghen	4	8
Ginevra	10	18
Lisbona	9	22
Londra	8	17
Lubiana	6	16
Madrid	13	23
Mosca	-3	-0
Parigi	11	19
Praga	8	16
Varsavia	3	11
Vienna	7	17
Zagabria	6	19

ITALIA

CITTÀ	MIN	MAX
Aosta	7	21
Bari	10	18
Bologna	9	20
Bolzano	8	21
Cagliari	12	18
Firenze	11	20
Genova	9	15
L'Aquila	9	16
Milano	8	20
Napoli	11	18
Palermo	11	18
R. Calabria	12	19
Roma	11	17
Torino	9	20
Venezia	8	14

Messaggero Veneto
fondato nel 1946

Direttore responsabile: Luca Ubaldeschi
Vice direttori: Alberto Bollis, Fabrizio Brancoli, Paolo Cagnan, Paolo Mosanghini, Giancarlo Padovan, Luca Piana.
Ufficio centrale: Paolo Polverino, Nicolò Bortolotti, Guido Surza;
Cronaca di Udine: Alberto Lauber;
Cronaca di Pordenone: Antonio Bacci.

Redazione
Viale Palmanova 290 - 33100 Udine
Telefono 0432/5271
email: direzione@messaggeroveneto.it

Pubblicità
Viale Palmanova, 290 - 33100 Udine
tel. 0432/246611
Via Molinari, 41 - 33170
Pordenone - tel. 0434/20432

Stampa
Centro Servizi Editoriali S.r.l.
Via del Lavoro, 18
Grisignano di Zocco - Vicenza

La tiratura del 21 marzo 2024 è stata di 25.263 copie.
Certificato ADS n. 9165 del 08.03.2023
Registrazione Tribunale di Udine n. 4 del 23.10.1948
Codice ISSN online UD 2499-0914
Codice ISSN online PN 2499-0922
PEFC/18-32-111

ABBONAMENTI: c/c postale 22808372 - **ITALIA:** annuale: sette numeri € 350, sei numeri € 305, cinque numeri € 255; semestrale: 7 numeri € 189, 6 numeri € 165, 5 numeri € 137; trimestrale: 7 numeri € 100, 6 numeri € 88, 5 numeri € 74 (abbonamento con spedizione postale decentrata); una copia arretrata € 3,00
ESTERO: tariffa uguale a ITALIA più spese recapito - Arretrati doppio del prezzo di copertina (max 5 anni). Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Udine. Prezzi estero: Slovenia € 1,50

Il titolare del trattamento dei dati personali utilizzati nell'esercizio dell'attività giornalistica è l'editore Nord Est Multimedia s.p.a.
Per esercitare i diritti sui propri dati personali di cui agli arti. 15 e seguenti del Regolamento UE n. 2016/679 ("GDPR") ci si può rivolgere a: Nord Est Multimedia s.p.a., via Vittorio Alfieri 1 Conegliano TV, o all'indirizzo email: dpo@gruppponem.it5

Nord Est Multimedia SpA
Via Alfieri, 1 - 31015 Conegliano (TV)
Presidente
Enrico Marchi
Amministratore delegato
Giuseppe Cerbone
Direttore Editoriale
Paolo Possamai
Partita Iva e Codice fiscale a iscrizione registro imprese n. 05412000266
REA TV-441767

Tocchiamo il velo con un dito.

Una sfoglia così liscia e sottile
che il ripieno si sente di più.

Nuovi Sfogliavelo. Ancora una volta, ancora più buoni.